

ALL'INTERNO
IL NOSTRO
POSTER
DEL NAPOLI

CURIOSITA'
SPORT
NEWS
SVAGO
E TANTO ALTRO



La Voce del Vesuvio

MENSILE A DISTRIBUZIONE GRATUITA - NOVEMBRE 2024

Reg.Tr.Nola nr° 115 del 14-01-2005

SHOCK
le dimissioni
del sindaco di Nola
articolo pag.14

DIMISSIONI



<p>storia, musica e cucchiarelle</p>	<p>ASC Materdei 2003</p>	<p>vulcano shop PREZZI CONVENIENTI SEMPRE</p>	<p>CIALDE + 20 CIALDE AROMATIZZATE COCOLATO, NOCI, CIPRIANO 30 GR NAPOLITANO STORE CHI NO' APOST JOC'APPOST (ORE! GATTO NERO</p>
<p>SABA</p>	<p>CREAZIONI Stefy Via San Giacomo, 12 - Cimitile (Na)</p>	<p>DETERCOMMERCIO SRL ARTICOLI PER TABACCAI pre CIS amo che vendiamo solo ingrosso DOMENICA APERTI</p>	<p>MONY TOYS NAPOLI Accessori e Costumi di Carnevale e Halloween tutto l'anno Tutto per la Scuola Alberi e Addobbi Natalizi Ballon Art - Baby shower Allestimento per Eventi</p>
<p>LA SORGENTE 1920</p>	<p>NEAPOLIS informatica</p>	<p>NAPOLITANO STORE</p>	<p>CREAZIONI Stefy Via San Giacomo, 12 - Cimitile (Na) infoline: 342 847 2933</p>
<p>ASC Materdei 2003</p>	<p>GioVe PIANETA FITNESS</p>	<p>FORZA NAPOLI ON THE ROAD</p>	<p>BARBATO ASSICURAZIONI</p>
<p>Desire Liquori</p>	<p>BARBATO ASSICURAZIONI</p>	<p>storia, musica e cucchiarelle</p>	<p>LA SORGENTE 1920</p>
<p>Beauty Line Bellezza e Benessere Via Zabatta 85 - Ottaviano (Na) Tel. 528 42 17</p>	<p>ASC Materdei 2003</p>	<p>ELLEBI RISO</p>	<p>CIALDE + 20 CIALDE AROMATIZZATE COCOLATO, NOCI, CIPRIANO 30 GR NAPOLITANO STORE CHI NO' APOST JOC'APPOST (ORE! GATTO NERO LA MISCELA DEL POPOLO</p>
<p>Studio odontoiatrico Co.Ni. Massimiliano Conforto Via Manzoni 124 Casoria (NA) Tel 3247843400</p>	<p>IMPERIAL HAIR EXPERIENCE CIMITILE Angelo Pellegrino</p>	<p>Scommesse sportive EmmaBet Vi aspettiamo a S. Giuseppe e Madonna dell'Arco</p>	<p>Falco Antico Mulino dal 1940 IL SAPORE PRENDE FORMA</p>
<p>CIALDE + 20 CIALDE AROMATIZZATE COCOLATO, NOCI, CIPRIANO 30 GR NAPOLITANO STORE CHI NO' APOST JOC'APPOST (ORE! GATTO NERO LA MISCELA DEL POPOLO</p>	<p>ELLEBI RISO</p>	<p>La Voce del Vesuvio</p>	<p>AUTO2000SGV DAL 1970</p>
<p>storia, musica e cucchiarelle</p>	<p>Scommesse sportive EmmaBet Vi aspettiamo a S. Giuseppe e Madonna dell'Arco</p>	<p>FORZA NAPOLI ON THE ROAD</p>	<p>CREAZIONI Stefy Via San Giacomo, 12 - Cimitile (Na) infoline: 342 847 2933</p>
<p>DETERCOMMERCIO SRL ARTICOLI PER TABACCAI pre CIS amo che vendiamo solo ingrosso DOMENICA APERTI</p>	<p>vulcano shop PREZZI CONVENIENTI SEMPRE</p>	<p>ASC Materdei 2003</p>	<p>Studio odontoiatrico Co.Ni. Massimiliano Conforto Via Manzoni 124 Casoria (NA) Tel 3247843400</p>

Visita www.lavocedelvesuvio.it

FESTIVAL DEL LOGO

Come far conoscere il proprio logo Meridionale

- Fare leva su ciò che il pubblico già conosce perché la sua VISIBILITA' è divenuta familiare.
- Ogni impresa ha bisogno di un piano marketing personalizzato. che comprenda anche attività di branding.
- Scopriamo insieme come far conoscere il proprio NOMINATIVO o LOGO attraverso una buona promozione di marketing LOCALE del proprio LOGO.
- Quanto sia importante Il ruolo del LOGO o BRAND nelle strategie di marketing è

conosciuto anche da chi non lavora nel settore.

- I LOGHI più conosciuti, diventano familiare e sono sulla bocca di tutti.

• Dal 9 Novembre, su NAPOFLIX Can.86 Regione CAMPANIA, FB, e INSTAGRAM tutti i SABATO dalle 11,00 alle 12.30 ci sarà una diretta studio per assegnare i premi in palio al gioco quiz "FESTIVAL dei LOGHI MERIDIONALI"

**MERIDIONE!
VINCEREMO SENZA
CORTEI PERCHÉ SIAMO
SULL'OTTANTASEI**

"APS NEW OLTRE IL MEGLIO ETS" Via Campo, 14 - 80030 CAMPOSANO - (NA)



IL SOMMARIO



Pomigliano d'Arco
Cerimonia di apertura per UniTre
Aprire l'università delle tre età
a Pomigliano d'Arco

Nicola Manna a pag.12



Tradizioni napoletane
La "festa dei morti" a Napoli
Tra misticismo e tradizione

Ennio Fo a pag.20



Area nolana
Dimissioni di Buonauro
Quale futuro per Nola?

Raffaela Fontanella a pag.14



Borghi antichi
Vi presentiamo Nusco
Balcone dell'Irpinia

Ennio Fo a pag.26

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



 **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 MANOVRA È LEGGE

Confcommercio: “valorizzare per una maggiore crescita”

L'Aula della Camera ha approvato la Legge di Bilancio con 200 voti a favore (112 i contrari e 3 gli astenuti). Con questo secondo passaggio parlamentare, dopo l'approvazione con fiducia del Senato dello scorso 22 dicembre, il provvedimento si intende convertito in legge. La manovra vale circa 24 miliardi, che salgono a 28 con l'aggiunta dei primi decreti attuativi della delega fiscale, e viene finanziata con un extra deficit da 15,7 miliardi. Di seguito i principali interventi previsti nella manovra per l'anno 2024:

• **Riforma IRPEF:** gli scaglioni vengono ridotti da quattro a tre, con l'accorpamento dei primi due.

Fino a 28mila euro l'aliquota sarà al 23%, mentre da 28mila a 50mila euro sarà al 35% e oltre 50mila al

43%. Inoltre, viene ampliata fino a 8.500 euro la soglia della “no tax area”.

• **Taglio del cuneo fiscale prorogato per il 2024:** Per i redditi fino a 25mila euro il taglio sarà del 7%, mentre per i redditi fino a 35mila sarà del 6%. Per il rinnovo sono stati destinati circa dieci miliardi. La riduzione del cuneo contributivo insieme alla nuova aliquota IRPEF porteranno ad un rafforzamento delle buste paga dei lavoratori dipendenti fino a 1.298 euro annui;



• **Famiglia e natalità:** la manovra ha riservato un miliardo di euro per le misure a favore delle famiglie, tra cui:

- Assegno unico per i figli, con un importo massimo di 1.400 euro al mese per i nuclei familiari con ISEE fino a 50mila euro;
- rafforzato il Bonus asilo nido, con un importo massimo di 3mila euro;
- Bonus baby-sitting, con un importo massimo di mille euro;
- confermata la carta Dedicata a te con uno stanziamento di 600 milioni di euro per acquistare generi di prima necessità e carburanti;

Napoli - Capri | Capri - Napoli

C.A.M.A.SCAN
di Scanagatti Diego
Via Arcangelo Ghisleri 80 - Napoli

Precisione e Puntualità

Diego: 349.1892212 - 328.3350375 Gennaro: 333.6691082

SABA
alla mandorla

CARUSO
FALEGNAMERIA ARREDAMENTI

CREAZIONI
Stefy

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



• **Prorogato il fondo per il bonus sociale elettricità anche per il primo trimestre 2024, ma arrivano nuove soglie ISEE:** fino a 9.530 (prima era fino a 15mila) euro annui o sotto i 20mila (e non più 30mila) per i nuclei numerosi con almeno quattro figli a carico. Confermato invece il contributo straordinario che aumenta con il numero dei componenti familiari, applicato in automatico a chi già riceve il bonus elettrico.

Lavoro

- **Esonero contributivo** per le assunzioni di donne vittime di violenza;
- **Detassazione** confermata per i premi produttività al 5%;
- **Proroga del contratto** di apprendistato professionalizzante di primo livello fino al 31 dicembre 2026;
- **Decontribuzione per le madri lavoratrici con figli**, che prevede l'esonero totale dei contributi previdenziali per un massimo di 3mila

euro l'anno. Questa agevolazione si applica per un anno alle donne con due figli, fino all'età di 10 anni del più giovane, e in via sperimentale, per tre anni per coloro che hanno 3 o più figli, fino ai 18 anni del più giovane;

• **Fringe benefit:** si potrà usare per pagare le utenze domestiche, affitto e interessi sul mutuo. La soglia di esenzione è stata rivista fino a mille euro per tutti e fino a 2mila euro per i lavoratori con figli;

• **Detassazione del lavoro** notturno e festivo per i dipendenti di strutture turistico-alberghiere.



Imprese

• **Maggiori deduzioni dal 120% fino al 130%**, per assunzioni a tempo indeterminato di giovani, donne, lavoratori di categorie svantaggiate ed ex percettori del reddito di cittadinanza;

• **Stanziati 1,8 miliardi** per il credito di imposta delle imprese che investono in beni strumentali destinati a strutture produttive attive nei territori compresi nella ZES unica del Mezzogiorno;

• **Sono state previste risorse aggiuntive** anche per i contratti di sviluppo, la Nuova Sabatini e il fondo crescita sostenibile;

• **Rinviata** al primo luglio 2024 l'entrata in vigore della plastic e sugar tax.

Pensioni

• **Gli strumenti di anticipo pensionistico** già in vigore, come Quota 103, Ape sociale e Opzione Donna, **sono stati prorogati** per l'intero 2024 con alcune modifiche:

- Quota 103, i requisiti rimangono 62 anni di età e 41 anni di contributi, ma il ricalcolo dell'assegno avverrà interamente con il metodo contributivo;
- Ape sociale: è previsto un aumento del requisito anagrafico da 63 anni a 63 anni e 5 mesi;

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

- Opzione Donna, per l'accesso la soglia aumenta a 61 anni, scendendo a 60 con un figlio e a 59 con due o più figli.

- **Sono garantiti** i diritti acquisiti al 31 dicembre 2023 per medici, personale sanitario, dipendenti di enti locali, ufficiali giudiziari e maestri, ai quali non si applicherà la revisione delle aliquote di rendimento previdenziali;
- Nel 2024, **confermato il meccanismo di indicizzazione delle pensioni all'inflazione**, che tutela le pensioni più basse.

Altre misure previste dalla legge di bilancio 2024:

- **Il governo ha stanziato 110 miliardi di euro per investimenti in infrastrutture**, tra cui la realizzazione di nuove linee ferroviarie, l'ammodernamento delle strade, la digitalizzazione e il Ponte sullo Stretto;
- **Rinnovo dei contratti pubblici:** il governo ha stanziato 3 miliardi di euro per il rinnovo dei contratti pubblici nel 2024 e 5 miliardi nel 2025. A questi si aggiungono ulteriori risorse per il personale medico sanitario e per i comparti sicurezza e difesa;
- **Fondo sanitario nazionale:** per la sanità sono previsti i seguenti stanziamenti: 3 miliardi di euro per il 2024, 4 miliardi per il 2025 e 4,2 miliardi di euro a decorrere dal 2026;
- **Mutui prima casa:** rimane operativo il Fondo di garanzia sia per le famiglie numerose che per i giovani under 36, ma solo per il 2024, anche in caso di surroga del mutuo originariamente acceso per la prima casa, nel caso in cui le condizioni economiche rimangano sostanzialmente invariate



Credits: visit.camera.it

o siano migliorative di quelle originarie.

- **Diminuzione del canone Rai** da 90 a 70 euro.
- **Istruzione:** 1,5 miliardi di euro per il potenziamento dell'offerta formativa, tra cui il rifinanziamento dei voucher per l'istruzione parentale;
- **Ricerca:** 1,2 miliardi di euro per la ricerca scientifica, tra cui il finanziamento di progetti di ricerca sulle tecnologie emergenti;

- **Ambiente:** 1,1 miliardi di euro per la tutela dell'ambiente, tra cui il finanziamento di progetti di sviluppo sostenibile;
- **Cultura:** 1 miliardo di euro per la cultura, tra cui il finanziamento di progetti di valorizzazione del patrimonio culturale;
- **Ucraina:** prorogato lo stato di emergenza per assicurare assistenza e soccorso, sul territorio nazionale, alla popolazione ucraina fino al 31 dicembre 2024.



LA SORGENTE
1920



NEAPOLIS
informatica



WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM



CREAZIONI
Stefy

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

IL KIWI

Un frutto ricco di benessere

Il kiwi nasce in Estremo Oriente e per secoli questo frutto è stato coltivato in Cina. Dal momento che la patria del kiwi era la Cina, è normale che il frutto fosse originariamente conosciuto con il suo nome cinese: yang tao. Quando i semi giunsero per la prima volta in territorio neozelandese, infatti, si guadagnarono il nomignolo di “uva spina cinese”. Esistono diverse varietà di kiwi: le principali sono la verde e la gialla.

Quella sicuramente più conosciuta e consumata dalla popolazione italiana è la varietà verde, caratterizzata da un frutto ovale con una buccia pelosa di color marrone scuro e, all'interno, una polpa verde smeraldo dal sapore delicato, leggermente acidulo.

La varietà gialla, anche detta “oro” o “gold”, ha una forma più allungata, non ha peli sulla buccia, la polpa è gialla e il sapore è più dolce a parità di maturazione. I kiwi contengono

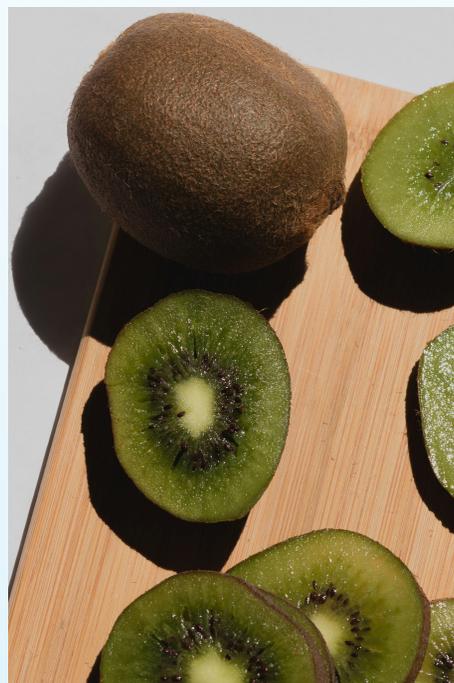
tantissima vitamina C, molto più degli agrumi: in 100 g di kiwi vi sono 85 mg di acido ascorbico, mentre nella stessa quantità di arance ne abbiamo 50 mg.

Questo frutto riesce a conservare elevate quantità di vitamina C grazie alla robusta buccia esterna e alla clorofilla nella polpa, capaci di proteggere l'integrità del micronutriente che, in altre situazioni, tende facilmente a deteriorarsi al calore, alla luce e all'aria.

L'elevato contenuto di fibra alimentare (circa 2-3 g in 100 g di frutto) aiuta la motilità intestinale ed ha proprietà lassative, ma può contribuire anche a creare un appagante senso di sazietà, utile per chi segue regimi dimagranti, e a favorire la riduzione di livelli elevati di colesterolo e glicemia nel sangue.

La presenza di ferro (seppur in piccole quantità), minerale indispensabile per la formazione dei globuli rossi del sangue, associata alla vitamina C, favorisce l'assorbimento intestinale del ferro, conferendo al kiwi delle proprietà antianemiche.

Il ridotto valore energetico del kiwi (48 kcal in 100 g) gli permette di essere inserito in tranquillità nelle diete ipocaloriche delle persone che hanno bisogno di perdere qualche chilo. La fibra contenuta nel frutto può contribuire al senso di sazietà, oltre a limitare l'assorbimento di zuccheri e grassi consumati durante il pasto. Il buon contenuto di sali minerali aiuta a reintegrare quelli persi durante lo sforzo fisico attraverso la sudorazione. E' ricco di magnesio, in particolare, che favorisce la forza muscolare.



Lo sapevi che?

L'enzima **actinidina**, può rendere il frutto un possibile alimento allergizzante ed è quindi da evitare per le persone che ne sono allergiche. È comunque buona regola testarlo, mangiandone solo un piccolo pezzetto prima del suo consumo per intero, per scongiurare ogni rischio di allergia.

La mia ricetta

Bicchiere di biscotto, yogurt e kiwi

1. Sbucciare i kiwi e farli a cubetti di dimensioni regolari.
2. Sminuzzare 5 biscotti integrali o ai cereali distribuendoli sul fondo del bicchiere.
3. Ricoprire prima con lo yogurt bianco magro e poi con il miele.
4. Per finire, aggiungere i kiwi, coprire il bicchiere e tenerlo in frigorifero per mezz'ora circa.



**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



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 mala nuttata e ‘a figlia femmena.

Cattive notizie su tutti i fronti.

‘A mugliera è cunfessore e’ notte.

Di notte la moglie riesce a farsi raccontare tutto.

‘A mugliera è miezo pane.

La moglie è l'altra metà del pane.

‘A robba bella se caccia afore.

Le belle fattezze vanno mostrate.

**‘A mala cumpagnia
fa ll’ommo ‘mpiso e ‘a femmena puttana.**

*Le cattive amicizie portano l'uomo alla forca
e la donna a prostituirsi.*

**‘A mugliera è comme ‘a mamma:
o sana ‘o malato o ‘nce ‘o manna.**

*Le cure della moglie sono come quelle della mamma,
o ti guariscono o ti fanno ammalare.*

A mamma d’ ‘e strünze è sempe prèna.

La madre degli imbecilli è sempre incinta.

‘A prena s’abbnitisce e ‘a zetèlla se scemunisce.

La donna incinta si imbruttisce e la zitella diventa acida.

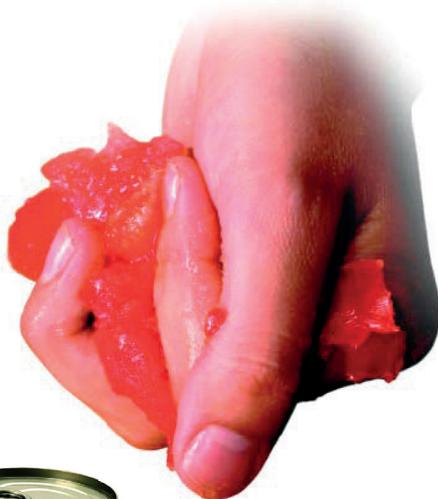
‘A mugliera ‘e ll’ate è sempe cchiù bella.

La moglie degli altri è sempre più bella.



la TORRENTE

il buon pomodoro italiano



LA MODA Secondo Vittoria

Le feste di fine anno, tra Natale e Capodanno, sono sempre un momento molto atteso per ritrovarsi in famiglia e creare nuovi ricordi.

Cosa c'è di meglio che immergersi nella magia del Natale con i giusti outfit?

Partiamo da lui: il **rosso**, intramontabile e caldo; seguito dal **verde**, simbolo della natura. Subito dopo troviamo il **blu**, profondo ed elegante poi c'è il **lilla**, delicato e romantico, non possono mancare le tonalità ramate, accoglienti e sofisticate.

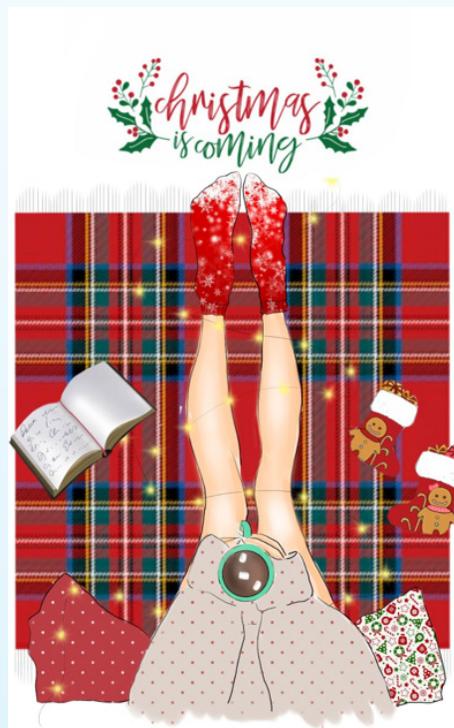
Davvero ce n'è per tutti i gusti, da chi preferisce outfit comodi a chi ama apparire con look fantastici e sensuali, si alterneranno maglioni con stampe natalizie a tubini rosso fuoco.

Vedremo tantissime gonne con pattern scozzesi, con parigine abbinate. Non potranno mancare calzature calde come stivali in pelliccia e capispalla di ogni genere, dalle pellicce rigorosamente

sintetiche, ai chiodi impellicciati e di svariati colori.

E voi, siete pronti a sfoggiare il vostro look preferito?

Alla prossima.



© Illustrazione a cura di:
Vittoria Veneziano



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

CERIMONIA DI APERTURA PER UNITRE

Apri l'università delle tre età a Pomigliano d'Arco




OTTobre ROSA
DONNA X DONNA

28 Ottobre ore 17:30
Ex Distilleria Pomigliano d'Arco Via Roma 281

Le **PAROLE** hanno **POTERE**
Le **DONNE** hanno **POTERE**
Insieme abbiamo **POTERE**

DERMOCOSTRUTTIVA MEDICALE

introduce: **Dott.ssa ROSARIA MARIGLIANO** UniTre Pomigliano

modera: **MARIA PANGIROLI** Attivista Sociale

ospiti: **MARIANNA MANNA** Assessore al Personale
ELVIRA ROMANO Assessore Pari Opportunità
MARIA ROSARIA TOSCANO Assessore Ambiente

intervengono: **Dott.ssa CIRA PERNA**
IMMACOLATA MERONE Avvocato
GIOVANNA DE BLASIO Attivista Sociale
BENEDETTA RAIA Make-up Artist

Un pomeriggio speciale oggi a Pomigliano d'Arco, dove si è svolta la cerimonia inaugurale per il nuovo anno accademico 2024-2025 di UNITRE.

Un momento di grande partecipazione e condivisione, che ha visto la presenza dell'Amministrazione Comunale rappresentata da Mattia De Cicco (Assessore Bilancio), Marianna Manna (Assessore Personale), Elvira Romano (Assessore Patrimonio) e Giovanni Russo (Assessore Cultura) il Presidente Nicola Manna.

La serata è stata arricchita dall'accompagnamento musicale del grup-

po **Frequenze Diverse**, che ha regalato momenti di allegria e spensieratezza.

In tantissimi hanno partecipato a questo evento, e che hanno contribuito a dare il via a un nuovo percorso di apprendimento, crescita e condivisione. UNITRE - Università delle tre età di Pomigliano d'Arco è pronta ad accogliere un nuovo anno pieno di opportunità e conoscenza!

Con l'augurio che questo sia solo l'inizio di un anno accademico ricco di successi per tutti!



UNITRE
POMIGLIANO D'ARCO

LUNEDÌ 30 SETTEMBRE
ore 18:00 Via Roma 281 Pomigliano d'Arco

CERIMONIA APERTURA ANNO ACCADEMICO 2024 - 2025

ospiti:
ELVIRA ROMANO Assessore Patrimonio
MARIANNA MANNA Assessore Personale
MATTIA DE CICCIO Assessore Bilancio
GIOVANNI RUSSO Assessore Cultura

- Note Musicali del Gruppo FREQUENZE DIVERSE -




CARUSO
FALEGNAMERIA ARREDAMENTI



CREAZIONI
Stefy

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

TRA STORIA E TRADIZIONI

Vi presentiamo gli antichi mestieri napoletani

Napoli è una città ricca di storia e tradizioni e tra queste spiccano gli antichi mestieri artigianali che hanno caratterizzato la vita quotidiana dei napoletani per secoli. In un frenetico momento del quotidiano, sarebbe un errore non conoscere cose che comunque sono appartenute al nostro passato. Questi mestieri rappresentano un patrimonio culturale inestimabile, la cui valorizzazione è fondamentale per mantenere viva l'identità culturale di Napoli, mensilmente ne ricorderemo alcuni perché pensiamo che per il futuro, è sempre meglio fare un passo indietro.

'A NEVAJOLA

La venditrice di neve ghiacciata

Il lavoro di questa figura cominciava in inverno, durante il quale raccoglieva la neve che cadeva sul Vesuvio o sul monte Faito e la riponeva in alcune grotte sotterranee (dette *nevere*).

Successivamente, con la bella stagione, riforniva gli acquafrescai di ghiaccio in modo che questi ultimi potessero mantenere freddi i prodotti che vendevano.



'O NUCELLARO

Il venditore di nocciole

In origine, questo venditore ambulante era quasi sempre una donna che, di sera, si recava presso le osterie per vendere i propri prodotti. Col passare del tempo il suo commercio si allargò, cominciarono a praticare il lavoro anche gli uomini, che davano spazio anche a fave, mandorle e noci che venivano disposti su di un carretto con vari scomparti (*vampietto*), con il quale 'o nucellaro si piazzava agli angoli delle strade.

'O PANZARUTTARO

Venditore ambulante

Sul suo banchetto preparava l'impasto, diviso in piccoli panetti che, all'occorrenza, stendeva e lavorava per realizzare e riempire il panzarotto. Una volta terminata la preparazione, il **panzarotto** (crocchè) veniva immerso in un recipiente di rame stagnato in cui era posto l'olio bollente. Sul suo banchetto, inoltre, era possibile trovare anche crocchette di riso, crocchette di patate, pizza fitta, carciofi fritti, ecc...



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.

DIMISSIONI DI BUONAURO

Quale futuro per Nola?

Alla fine Carlo Buonauro ha gettato la spugna. Ha rassegnato le dimissioni perché «non esistono più rapporti improntati a correttezza e fiducia». Accuse pesanti che Buonauro, eletto primo cittadino nel giugno del 2022, ha messo nero su bianco nella nota indirizzata al Consiglio comunale e nella quale si scaglia contro la sua maggioranza, la minoranza e la città. Buonauro però subito dopo aver rassegnato le dimissioni si è recato in Procura per un lungo colloquio con i magistrati di piazza Giordano Bruno e, ancora prima, dal prefetto di Napoli. Che cosa si sonodetti e, ancor più, che cosa Buonauro ha consegnato ai magistrati e al prefetto?

In tanti, cittadini e non solo, temono per Nola un nuovo periodo buio che potrebbe seguire alle dimissioni dell'ormai primo cittadino, con l'arrivo di un commissarioprefettizio per la ordinaria amministrazione dell'ente di piazza Duomo. Ma ancor di più, si teme per una commissione di accesso per la verifica di atti a seguito delle denunce evidenziate dai servizi giornalistici del programma Le Iene. Una inchiesta giornalistica, quella delle 'Iene', sul presunto voto di scambio e le ingerenze nellagestione degli alloggi nel Rione Gescal, che ha fatto sbottare il giudice amministrativo fino alla presentazione delle dimissioni.

D'altra parte la stessa Prefettura di Napoli ha più volte segnalato diverse irregolarità sul territorio, con l'ospetto della malavita che sembrerebbe aleggiare adesso anche sul Palazzo di Città. Negli ultimi mesi sono arrivate proprio dal prefetto di Napoli alcune interdittive antimafi a che riguardano ditte del nolano mentre non è sfuggito ad alcuno l'intervento del prefetto che ha segnalato più volte le infiltrazioni della camorra all'interno del tessuto imprenditoriale dell'area nolana.

L'ultimo scioglimento del Consiglio comunale con la nomina di un commissario prefettizio, risale al gennaio del 2022 a seguito delle dimissioni di 13 consiglieri comunali sui 24 assegnati all'amministrazione guidata allora dal sindaco Gaetano Minieri. Resta ora da capire quale sarà la ricaduta sulla vita politica, sociale ed economica della città.



Scommesse sportive



EmmaBet

Vi aspettiamo a S. Giuseppe e Madonna dell'Arco



vulcano shop

PREZZI CONVENIENTI SEMPRE

Offerte invernali

offerte valide dal 26 ottobre al 16 novembre 2024

ACE
Sgrassatore
spray con
candeggina



€ 1,59

ACE
Wc



€ 1,39

BIO PRESTO
Baby



€ 3,69

LENOR
ammorbidente
lav.38



€ 1,99

ACE
Gentile
lt.2,3



€ 2,79

VIAKAL
ml.700
MAXI
FORMATO



€ 2,69

CALGON
ml.2250
TRIPLO
FORMATO



€ 9,99

NELSEN
piatti
vari tipi



€ 1,39

AJAX
pavimenti
lt.1,9



€ 2,29

OLE'
essenza
spray
vari tipi



€ 4,49

MAXI
asciugatutto
x2



€ 0,99

MAXI
ig. profumata
x4



€ 0,75

MAXI
igienica x12



€ 3,19

BIO PRESTO
bucato
ml.750



€ 1,99

CHANTECLAIR
Panno pavimenti



€ 0,49

SOAVEX
tovaglioli



€ 0,69

ACE
lavatrice
lav.21



€ 2,29

DIXAN
tabs lav.35 - tabs lav.40



€ 8,99



 **La Voce del Vesuvio**



Antimo Piccirillo



BOROTALCO
deodorante
spray



€ 2,69

CHILLY
intimo



€ 2,49

LE CHAT
crocchette
gr.400



€ 1,69

SIMPLY
tris padelle



€ 5,79

ACURE
salviette x72



€ 0,75

DONNACARE
salviette
struccanti x40



€ 0,50

JHONSON'S
cottonfoc
x200



€ 1,19

NIVEA
crema corpo
ml.250



€ 3,39

PASTA DEL CAPITANO
spazzolini



€ 0,49

PASTICCERIA
bagnoschiuma
vari gusti
ml.500



€ 0,99

GENGIMED
colutorio



€ 0,79

GARNIER
balsamo
ml.360
**MAXI
FORMATO**



€ 1,99

MENTADENT
dentifricio
bianco quotidiano
ml.750



€ 0,89

CHICCO
bagnoschiuma
ml.300



€ 1,99

BERRY
pannolini
vari tipi



€ 2,19

DONNACARE
salvaslip x32



€ 0,79

MR.PARTY
piatti 700



€ 0,99

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 vulcano

Visita www.lavoicedelvesuvio.it

INFRABALDAN: PERDERE PESO STABILIZZANDO IL METABOLISMO

Il Centro Estetico Beauty line di Luisa e Mena continua a darvi innovazione con la venuta di un nuovissimo macchinario per dimagrire e regalarti per le feste natalizie relax con una serie di sedute per essere più bella.

Come perdere peso una volta per tutte senza incorrere nel fastidioso effetto YO-YO?

La soluzione è Infrabaldan! Il trattamento permette di stabilizzare il metabolismo e basterà una seduta saltuaria per mantenere i risultati raggiunti. Dopo un certo numero di sedute con Infrabaldan si assiste ad una riduzione del colesterolo, trigliceridi e glicemia e ad un aumento della vitamina D. Ciò permette di migliorare sia la circolazione sia i dolori muscolari e articolari.



Infra Baldan
STOP EFFETTO YO-YO

- Attiva e aumenta il metabolismo aerobico
- Consente un dimagrimento progressivo e naturale senza diete restrittive
- Riduce le adiposità localizzate
- Migliora i parametri ematici
- È adatto per bambini in sovrappeso
- Riduce la sensibilità allo sforzo fisico
- Body Sculpturing e Tonificazione

- Svolge un'azione anti-age
- Migliora il ciclo sonno/veglia
- Migliora lo stile di vita

Approfitta vieni a provare il macchinario da Luisa e Mena. Prenota la tua seduta allo 081-5284217 e regalati per Natale un pacchetto relax con una serie di sedute per essere più bella.

Via Zabatta, 35 - 80034 Ottaviano (NA)

*Beauty
Line*

Bellezza e Benessere



LA “FESTA DEI MORTI” A NAPOLI

Tra misticismo e tradizione

Per spiegare la Festa dei Morti a Napoli è sufficiente ricordare i primi versi della poesia *‘A livella* di Totò:

*Ogn'anno, il due novembre,
c'è l'usanza per i defunti
andare al Cimitero.*

*Ognuno ll'adda fà chesta crianza;
ognuno adda tené chistu penziero.*

Ogni 2 novembre, Napoli si prepara con cura per celebrare questa ricorrenza così sentita, nella quale però sacro e profano si mescolano. V'invito a riflettere e pensare al macabro rituale del culto delle **anime pezzentelle**: l'antico culto delle anime del Purgatorio, custodito da secoli nell'Ipogeo della seicentesca Chiesa di Santa Maria delle anime del Purgatorio ad Arco, sorse spontaneamente, agli inizi del 1600, quando la nuova chiesa controriformata propose la cura delle anime dei defunti come una delle principali pratiche religiose per stabilire, attraverso preghiere e messe in suffragio, un legame liturgico tra vivi e trapassati.

Ma a Napoli la relazione diretta con l'anima va oltre, scavalca il limite del tempo della vita e penetra in quello che oltrepassa la vita attraverso rituali dove la pietas popolare mostra tutta le sue più profonde sfaccettature.

Oggetto di culto diventano le anime anonime, quelle abbandonate e senza nome, quelle i cui corpi, che non avevano beneficiato dei riti di compianto, venivano sepolti nelle fosse comuni. Il rapporto si stabilisce attraverso l'adozione di un teschio, che secondo la tradizione è sede dell'anima, che viene scelto, curato, accudito e ospitato in apposite nicchie.

L'anima pezzentella, anima anonima o abbandonata, invoca il refresco, l'alleviamento della pena, e colui che l'ha adottata, la persona in vita, a lei chiede grazia e assistenza. Da un tempo senza tempo, la pietà popolare si prende cura di crani senza nome, identificandoli con le anime del Purgatorio. Nell'ipogeo del Complesso del Purgatorio ad Arco, scarabattoli, nicchie, piccoli altarini, raccontano una storia antica, dove si mescolano fede, preghiere e speranze. Lumini, fiori, rosari, piccoli oggetti, messaggi scritti e riposti tra le pieghe dei cuscini dove riposano i teschi, testimoniano la cura, l'amore e la fiducia riposta in queste anime antiche; tra queste, quella di **Lucia**, l'anima più amata. Il teschio col velo da sposa, ornato di una preziosa corona, è custodito accanto ad una coppia di teschi che, nell'immaginario popolare, rappresentano i servitori della giovane, una principessa

morta giovanissima subito dopo le nozze. A quest'anima la tradizione popolare ha dedicato un complesso altarino eleggendola protettrice delle spose e mediatrice per preghiere e invocazioni.

L'antico culto, sopravvissuto a guerre e carestie, si manifesta nel tempo in tutta la sua intensità, tanto che nel 1969 il Cardinale Ursi lo vieta perché era oramai troppo diffuso il ricorrere a resti anonimi, piuttosto che ai santi.

Ancor oggi il rapporto di reciproco ausilio non si interrompe mai ne' di notte ne' di giorno: le grate che mettono in comunicazione la strada e l'ipogeo consentono alle voci, ai lamenti, alle preghiere di raggiungere in qualsiasi momento il teschio che gode della protezione, mentre un pensiero, un fiore, un lumino acceso, sostengono nella dura lotta per il Paradiso le anime del Purgatorio generosamente accolte nel vasto Ipogeo della chiesa.



LA SORGENTE
1920

NEAPOLIS
informatica

WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM

CREAZIONI

Stefy

[f](https://www.facebook.com/stefycreazioni) [i](https://www.instagram.com/stefycreazioni)

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

Visita www.lavocedelvesuvio.it

MARIGLIANO STORICA

Un tuffo nella cultura vesuviana

Nella pianura a Nord del Vesuvio c'è un paese che conserva tra le sue strade e i suoi monumenti una lunga tradizione culturale, si tratta del comune vesuviano di Marigliano. Fin dal X secolo, notizia certificata da ben quattro pergamene storiche, Marilianum, conosciuta con il nome moderno di Marigliano, copre una buona parte del territorio vesuviano; dal XII secolo accrebbe la sua importanza diventando, sotto il dominio del ducato di Napoli, una parte del feudo di Acerra e di Suessola, zona appartenente al normanno Roberto di Medania. Dopo essere passata sotto il dominio di numerose signorie, Marigliano completa il suo percorso di estensione con la signoria dei Mastrilli, duchi dell'omonimo paese.

A differenza di ciò che si potrebbe pensare, i paesi vesuviani conservano numerosi monumenti storici che ne accrescono il valore culturale; nel perimetro di Marigliano si trova ad esempio il Palazzo Ducale, edificato intorno al 1134 sotto ordine di Roberto di Medania, con lo scopo di proteggere e controllare il centro abitato. Palazzo ben conservato, arricchito da numerosi dipinti che ne decorano le pareti, vi si accede attraversando un ponte in muratura, superando poi un ampio portone.



Per giungere all'edificio centrale, si passa per uno scalone che, nel Settecento, sostituì il ponte mobile in legno.

Questo edificio ha subito negli anni varie modifiche, varie ristrutturazioni e il 27 marzo 1935 fu acquistato dalla Provincia napoletana della Congregazione delle Figlie della Carità di San Vincenzo de' Paoli, che tutt'oggi ne conserva il patrimonio.

Data la sua imponenza ed importanza rientra a far parte dei Luoghi del Cuore, riconosciuti dal FAI (Fondo Ambiente Italiano).



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

Vi aspettiamo a S. Giuseppe e Madonna dell'Arco



Più Buono®

www.piubuonofood.it



NEAPOLIS
informatica

DISTRIBUTORI UFFICIALI
CAMPANIA E PUGLIA

EDIT

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



‘A PAST ‘E FASULE

Le origini e la ricetta



Sono moltissime le regioni italiane che si prendono il merito di questa deliziosa ricetta: ogni preparazione tipica è differente dalle altre nell'utilizzo dei fagioli, della tipologia di pasta, del metodo di cottura...ma ognuna di esse è un tripudio di gusto per il palato e una gran soddisfazione per lo stomaco! La pasta e fagioli è un piatto che affonda le proprie radici almeno nel Medioevo: l'uso di abbinare e cuocere insieme fagioli e pasta risale probabilmente a un periodo di poco successivo allo sbarco del fagiolo in Italia. Questo legume, venne portato dall'America intorno al 1530 insieme ad altre nuove colture come pomodori e peperoni. Venne seminato e in breve tempo diventò uno dei protagonisti della dieta di molte persone, grazie alle sue eccellenti proprietà nutritive. Ormai conosciuti in gran parte dell'Europa, per i fagioli iniziò un periodo davvero fortunato: tro-

varono impiego in tutti i ricettari più autorevoli dell'epoca al punto che Caterina de' Medici, promessa sposa al Delfino francese Enrico II di Francia, oltre a portare con sé un nuovo strumento da tavola (la forchetta) e molti cuochi professionisti, aggiunse al carico dei suoi gioielli anche alcuni sacchi di fagioli.

In Veneto, Emilia, Campania e Puglia la pasta e fagioli è un piatto amatissimo e preparato con grande gioia dei commensali nei mesi più freddi: chi la prepara "in rosso", chi "in bianco", chi cuoce insieme la pasta e i fagioli e chi li cuoce separati, per unirli sul finale di preparazione. ma qual è la ricetta originale?

Non è possibile avere la certezza che quella che viene considerata "originale" sia ancora disponibile: la probabilità che sia stata rimaneggiata, modificata e corretta dal tempo è altissima.

Oggi ve ve proponiamo una ver-

versione da fare partendo proprio da zero, per ricalcare tutti i passaggi della tradizione.

INGREDIENTI: 400 gr. di gnocchetti sardi, tubettini o pasta mista, 600 gr. di cannellini lessati, 80 gr. di concentrato di pomodoro, 1 scorza di parmigiano, 2 spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, basilico fresco, sale, peperoncino (a discrezione), 130 gr. di pancetta tesa 1/2 costa di sedano tritato, 1/2 bicchiere di vino bianco, 1 litro acqua circa.

PROCEDIMENTO:

1. In un pentolino mettiamo a "sudare" la pancetta con l'olio e l'aglio. Una volta rosolata, aggiungiamola costa di sedano tritata fine e sfumare con il vino bianco.

2. Dopodiché aggiungiamo il concentrato di pomodoro e saliamo e pepiamo poco alla volta.

3. A questo punto incorporiamo i cannellini precedentemente sbollentati o in scatola privati dell'acqua di governo.

4. Aggiungiamo al tutto un litro d'acqua e la scorza di parmigiano e portiamo a bollore. Caliamo la pasta e lasciamola cuocere in pentola.

Regoliamo la brodosità in base al nostro gusto personale, a noi per esempio piace più densa. In ogni caso, basterà aggiungere l'acqua poco alla volta fino a terminare la cottura.

5. Così una volta terminata, non ci resta che mettere abbondante basilico, peperoncino e anche del pepe se lo preferiamo.

Un filo d'olio a crudo ed è pronta per essere mangiata, bella calda e avvolgente proprio come piace a noi!

Buon appetito!

DA NOI
SOLO IL
MEGLIO

NAPOLITANO[👑]
STORE[👑]



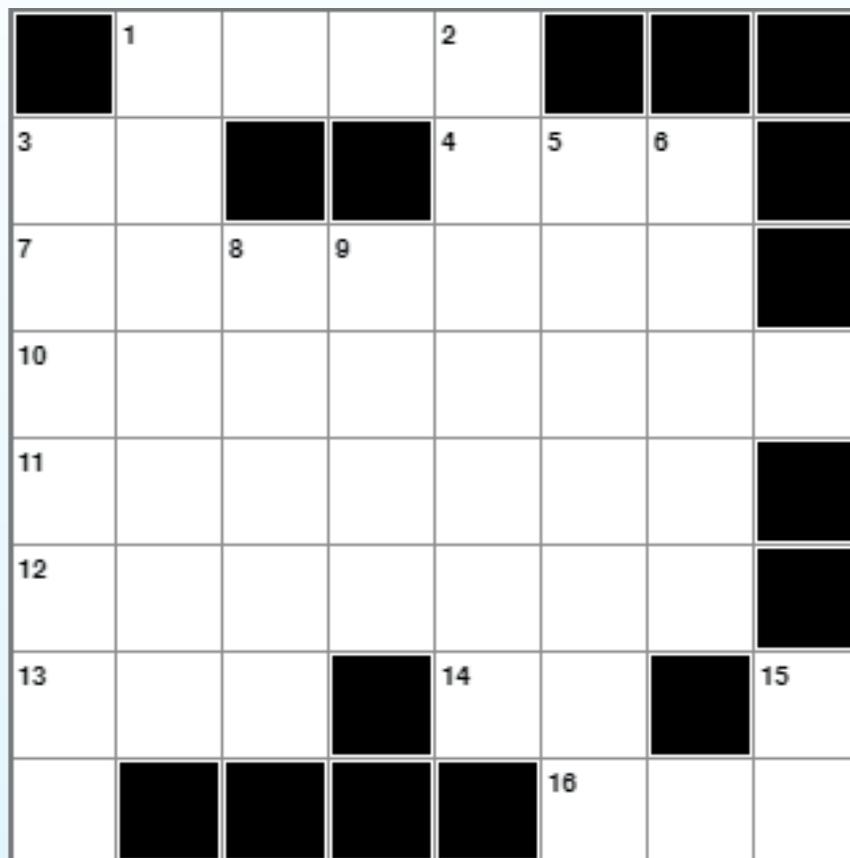
**VIENI
A
TROVARCI**

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

Ci troviamo a
📍 **Corso Garibaldi, 233 - Napoli**

📞 **3509789232**





ORIZZONTALI

1. Il segnale ottagonale
3. I confini della California
4. R . ppre . ag . ia
7. Litigio
10. Un frullato con aggiunta di yogurt
11. Un gioiello da ... décolleté
12. Staterello sui Pirenei
13. Rosa gialla
14. In ... cima all'Empire State Building
16. Un'onda allo stadio

VERTICALI

1. Risale la corrente per deporre le uova
2. Cominciare un viaggio
3. Quella delle Marmore è artificiale
5. Nei moderni televisori è a cristalli liquidi
6. Il fiume coi più bei castelli di Francia
8. La coperta della nave
9. Il dio dei venti
15. La nota che ... agisce

LA SOLUZIONE A PAG.30

Scommesse sportive



EmmaBet

Vi aspettiamo a S.Giuseppe e Madonna dell'Arco



VI PRESENTIAMO NUSCO

Balcone dell'Irpinia

Questo paesino ospita una moltitudine di bellezze architettoniche e naturali tutte da scoprire, per una bella e rilassante gita fuori porta, immersi in un borgo senza tempo, Nusco, nella provincia di Avellino è una meta ideale.

Tra i borghi più belli d'Italia, un gioiellino soprannominato il "balcone dell'Irpinia", situato a 914 metri di altezza sopra il livello del mare. Una vista panoramica bellissima accoglie ogni visitatore, dal castello al borgo immerso nella vegetazione tra colline, valli e sorgenti.

Una visuale da fiaba per rigenerare la mente e lo spirito. Non vi resta che sperimentare le attrattive di Nusco, questo delizioso comune campano.

Il comune di Nusco è collocato su un monte tra due comuni, Montella e Lioni, immerso nelle valli





del fiume Ofanto e del Calore, affluente del Volturno.

Notevole il panorama che ne consegue, in questo piccolo comune incorniciato dal massiccio del Vulture (un vulcano spento) e dai monti dell'Appennino campano del Montagnone di Nusco, del Terminio, del Partenio, del Taburno e i Monti Dauni, fino all'Appennino sannita con il monte Matese.

È nel VII-VIII secolo che viene identificato il periodo nel quale prende vita il castrum di Nusco, ubicato in una posizione strategica per il controllo dei valichi negli Appennini e nelle vallate circostanti.

Risale, invece, al 1093, il primo documento storico giunto fino a noi, nel quale Nusco viene menzionata con il titolo di civitas e come sede del vescovo Amato. Un personaggio degno di nota a cui si deve l'evoluzione civile e religiosa dell'insediamento che

diventò gradualmente un centro vero e proprio, con le sue mura, il suo castello e i suoi edifici.

Anche Nusco, come tutta l'Irpinia è stato, purtroppo, devastato da numerosi terremoti secolo dopo secolo, fino a quello recente del 1980. Ma la sua bellezza è ancora intatta e pronta ad affascinare chiunque venga a visitarlo.



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.

Visita www.lavocedelvesuvio.it

Un piatto tipico del posto sono i **cecaluccoli**, la ricetta tradizionale prevede che vengano preparati con la verza.

Di seguito, la ricetta:

Mettete a cuocere, in abbondante acqua bollente, gli gnocchetti. Intanto affettate sottilmente la cipolla e fatela rosolare con un cucchiaino di olio, aggiungete la verza tagliata a Julienne (utilizzate le foglie centrali più tenere e private della costa) e lasciatele stufare. Passate metà dei ceci. Scolate la pasta, conditela con le verze stufate, il passato e i ceci interi insaporendo il tutto con il secondo cucchiaino di olio e un pizzico di peperoncino. Cospargete con polvere di finocchietto o semi pestati e servite. Ed ecco una pasta di una semplicità unica ma gustosa.

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.



Treno, taxi

1h 57min

IL MIGLIORE

86-141 € >



Bus

3h 20min

PIÙ ECONOMICO

8-13 € >



In auto 97,5 km

1h 17min

17-24 € >

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



I DETTAGLI FANNO LA DIFFERENZA

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

1080P



www.piubuonofood.it



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

STRUTTURE SENZA TEMPO

Le masserie di Somma Vesuviana tra cultura e turismo

Il paese di Somma Vesuviana è conosciuto anche per la numerosa quantità di masserie presenti sul territorio. È bene fare un riepilogo generale su cosa sia una masseria e su come queste si siano mantenute nel tempo.

Con “masseria” si intende principalmente un insediamento rurale tipico del Sud Italia edificato a partire dal XVI secolo, rappresentava il centro della vita agricola e il fulcro della cultura contadina del paese. Inizialmente queste strutture furono concesse dai monarchi ai loro collaboratori, erano composte da spazi dedicati all'allevamento ed altri all'agricoltura con annessi tutti gli attrezzi necessari, presentavano anche delle cappelle e al loro interno vivevano e lavoravano villani e mezzadri. Fondamentale era la figura del guardiano che gestiva tutto l'edificio e rappresentava il signore locale in sua assenza, dato che queste masserie non erano abitate direttamente dai cosiddetti signorotti; infatti, i nobili erano a dir poco estranei alla gestione e alle circostanze che riguardavano l'edificio stesso, tanto da arrivare, nel corso degli anni, a cedere i loro beni a basso costo. Sarà poi nel 1950 che con la riforma agraria ci sarà il trasferimento delle proprietà ai coloni e così, molte famiglie dei guardiani, ne diventeranno i proprietari. Ad oggi, sono state proprio quelle fa-



Masseria Resina

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.



miglie dei guardiani che hanno determinato ed orientato buona parte della vita politica del paese. Sono rimaste numerose masserie, alcune ridotte in frantumi, altre minacciano di crollare, poche sono intatte, ben conservate e in buone condizioni, rappresentando negli anni una delle maggiori attrazioni del paese.



Scommesse sportive



EmmaBet

Vi aspettiamo a S. Giuseppe e Madonna dell'Arco

	1	S	T	O	P					
3	C	A			4	A	5	S	6	L
7	A	L	8	T	9	E	R	C	O	
10	S	M	O	O	T	H	I	E		
11	C	O	L	L	I	E	R			
12	A	N	D	O	R	R	A			
13	T	E	A		14	E	M		15	F
	A					16	O	L	A	



SOLUZIONE DEL CRUCIVERBA
A PAG.25



liquori e sciroppi con la stessa passione di sempre

LA SORGENTE
1920



LA SORGENTE
1920

IL MEGLIO DEGLI SCIROPPI IN BOTTIGLIA



6



LIQUORI
SCIROPPI
E
DISTILLATI



LA SORGENTE

1920

Via S. Anna dei Lombardi, 6 - Napoli