

ALL'INTERNO
IL NOSTRO
POSTER
DEL NAPOLI



La Voce del Vesuvio

CURIOSITA'
SPORT
NEWS
SVAGO
E TANTO ALTRO

MENSILE A DISTRIBUZIONE GRATUITA - MARZO 2025

Reg.Tr.Nola nr° 115 del 14-01-2005

Buona
festa
del papà



**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



GUERRA IN UCRAINA AI TITOLI DI CODA

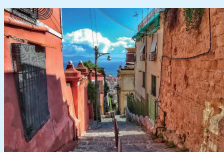
Perché il prezzo del gas scende, ma le bollette no?

Il prezzo del gas naturale è in costante calo negli ultimi tempi, ma molti consumatori si chiedono perché le loro bollette rimangano invariate. È importante sottolineare che il prezzo del gas naturale è influenzato da diversi fattori: l'andamento dei mercati internazionali, l'offerta e la domanda, i costi di produzione e di trasporto, nonché le politiche governative. Tutti questi elementi possono contribuire a creare un quadro complesso che influenza il prezzo finale per i consumatori. Sebbene il prezzo del gas sia in calo, ciò non significa necessariamente che tale diminuzione si rifletta immediatamente nelle bollette dei consumatori. Le compagnie energetiche e i fornitori di gas spesso sottostanno a contratti a lungo termine per l'acquisto del gas naturale, che possono

possono limitare la velocità con cui i prezzi di mercato si riflettono nelle tariffe per i consumatori finali. Inoltre, il settore energetico è soggetto a varie tasse e oneri che possono incidere sulle bollette dei consumatori. Ad esempio, le imposte e le accise rappresentano una voce significativa nelle bollette del gas. Anche se il prezzo del gas diminuisce, tali oneri possono rimanere invariati o addirittura aumentare, influenzando così il costo finale per i consumatori. Un altro fattore da considerare è la struttura delle tariffe di fornitura del gas. Le compagnie energetiche spesso applicano diverse componenti tariffarie, tra cui una quota fissa e una variabile in base ai consumi effettivi. Anche se il prezzo del gas diminuisce, la quota fissa e altre spese fisse potrebbero rimanere in-

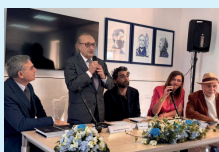
variate, mantenendo così le bollette ad un livello costante, nonostante la riduzione dei costi energetici. Va inoltre ricordato che il settore dell'energia è fortemente regolamentato e le politiche governative possono avere un impatto sul prezzo finale del gas per i consumatori. In alcuni casi, le riduzioni dei prezzi possono essere compensate da aumenti di altri costi o tasse, impedendo così una diminuzione significativa delle bollette energetiche. La situazione delle bollette del gas rimanenti invariate non deve essere sottovalutata, soprattutto perché il caro vita rappresenta una delle principali preoccupazioni delle famiglie italiane. Le organizzazioni dei consumatori sostengono che la responsabilità di questa situazione sia esclusivamente da attribuire alle decisioni prese dal governo.

IL SOMMARIO



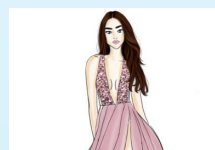
Napoli, conosciamola meglio
Il Petraio
Un percorso alternativo per attraversare Napoli

Ennio Fo a pag.4



Pomigliano d'Arco
Le novelle popolari
Di Vittorio Imbriani, presentato a Pomigliano d'Arco

Nicola Manna a pag.23



Moda
La moda
Secondo Vittoria

Vittoria Veneziano a pag.11



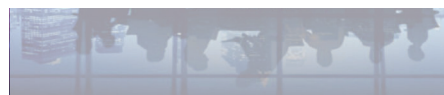
Alimentazione
Il pompelmo
Un agrume ricco di proprietà

Dott.ssa Ilaria Focic a pag.24

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

NAPOLITANO
STORE

 **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: lavoicedelvesuvio2020@libero.it
infoline: 338.6795141 - 338.2048643
reg. tr Nola nr. 115 del 14/01/2005
www.lavoicedelvesuvio.it

IL PETRAIO

Un percorso alternativo per attraversare Napoli

Cominciamo a percorrere le 503 scale del Petraio, a cui si può arrivare con la funicolare da Montesanto e fermata Morghen.

Ma prima di iniziare una curiosità sul toponimo Vomero. Il nome risale al Cinquecento e alla sua origine agricola. Forse le origini derivano da un gioco che i contadini facevano nei giorni di festa, utilizzando il vomere dell'aratro. La gara consisteva in chi riuscisse a tracciare il solco più diritto. Altra curiosità del quartiere Vomero, oggi residenziale chic per i suoi eleganti atelier e palazzi un tempo zona per pochi per la sua buona aria e per la vista, posto di élite per mobili ed aristocratici con le loro ville.

Ma cominciamo la nostra discesa lungo le scale del Petraio, subito un panorama mozzafiato ci colpirà, abbiamo imboccato i primi gradoni, vediamo un corrimano centrale e scale abbastanza ripide. Ci guardiamo intorno e ci colpiscono i tanti palazzi dai colori diversi, le scale risalgono al XVI- XVII secolo e vanno a sostituire un lungo canale pieno di ciottoli e fango, quando pioveva,

che prima era situato in questo lungo percorso della città di Napoli. Le scale servivano per collegare il quartiere del Vomero con il quartiere Chiaia.

Arrivati al Largo Petraio possiamo ammirare anche la Vigna di San Martino con sette ettari di vigneti, oggi visitabile su appuntamento.

Ci colpiscono anche i colori delle case in stile liberty, come la particolare Villa Mellucci.

La particolarità di questo palazzo, realizzato dall'ingegnere Luigi Mellucci nel 1924, che ci visse con la sua famiglia, è il fatto che segue la curva delle scale. Queste scale conducono da un lato, al petraio e dall'altro a via Palizzi.

Lo stile Liberty napoletano caratterizza questa villa. Mellucci-ingegnere e docente di fisica napoletano (Curti, Caserta, 1874 – Napoli 1942).

Dedicatosi all'attività edile sin dai primi anni del Novecento (subito dopo gli studi in Ingegneria), M. è stato un importante esponente del Liberty napoletano: grazie all'uso del cemento armato ha saputo risol-



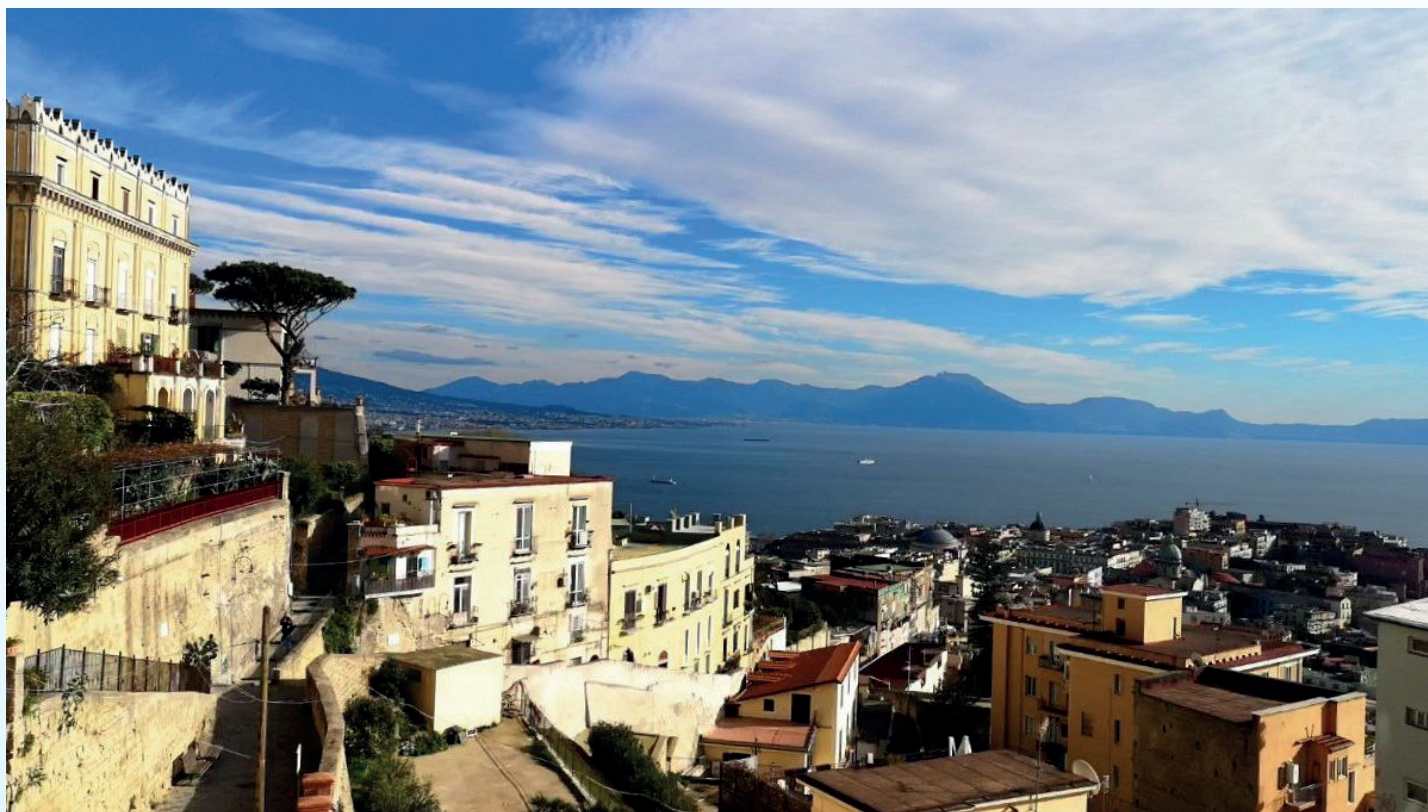
vere i problemi strutturali tipici degli edifici dell'epoca, rispettandone la piacevolezza estetica. Tra i progetti più significativi si ricordano il complesso termale di Agnano, il cinema teatro augusteo e la funicolare centrale.

Attivo anche a Ravenna, si occupò insieme a G.U. Arata del progetto del nuovo palazzo della Provincia, ultimato nel 1928, a Firenze con il Nervi per lo stadio Franchi ed a Ischia la funicolare. Procediamo ancora un po' andando verso la sinistra per arrivare al corso Vittorio Emanuele la strada più lunga di Napoli già Corso Maria Teresa. Ed ecco che si apre alla nostra vista la Chiesa di San Carlo alle Mortelle, risalente al Seicento, che si trova poco distante dal Corso Vittorio Emanuele.

Al suo fianco, vi era il Collegio dei Barnabiti, oggi sede del Municipio. Esso ospitò personaggi di spicco quali il pittore, Domenico Morelli, Mario Ridola (fondatore dell'Accademia di Belle Arti a Tirana) e lo scrittore Antonio Altamura.

Qui Carlo III vi istituì un laboratorio di pietre dure ed una fabbrica di arazzi. Se arrivate qui la Chiesa me-





rita una visita. È un vero gioiello. Il nome delle Mortelle ha due possibili origini, le coltivazioni di mirto sulle colline e la proprietà dei palazzi da parte della famiglia De Troyanis Y Mortella.

Insomma qui c'era davvero tanto verde, e certamente oggi è difficile da immaginare. Sulla destra largo Santa Caterina con l'ex convento ed attuale Università Suor Orsola Benincasa tra le più antiche con il primo corso di laurea sulla Diagnostica e Restauro dei Beni Culturali. Facciamo ancora qualche passo e ci imbattiamo nell'ultima dimora dell'illustre scrittrice Eleonora Pimentel Fonseca, ristrutturato e riportato al suo colore ocra originario. La nobildonna di origini portoghese è stata esponente della Repubblica di Napoli e morì nel 1799. Direttrice del giornale *Il Monitore* nel breve periodo della repubblica di Napoli. Sposò nel 1778 Pasquale Tria de Solis, tenente del Reggimento del Sannio. Ancora un po' di strada, attraversiamo la strada che porta su Via Chiaia, attraverso Palazzo Brandi, dove ebbe origine la Pizza Margherita.



quanto prima in tv
"MPARAMMECE CHEF"



 **Prima
tivvù**
canale **17**



IL PRANZO DELLA DOMENICA... ... Ma a Napoli!

Un rito che si rinnovava ogni domenica, quello di incontrarci a tavola, a pranzo, per rivederci e raccontarci a vicenda della scuola o del lavoro, i progetti di viaggi e vacanze, ma anche per confrontarci e rilassarsi insieme ai propri parenti. Di regola la domenica a pranzo si andava a casa dei nonni, una casa grande adatta ad ospitare tanti parenti, zii e zie cognati e cugini. A tavola il primo era pronto non prima delle 2 e mezza, ma nella sala da pranzo la tovaglia "buona" con i suoi tovaglioli abbinati era già pronta dall'una, il pane cafone rigorosamente affettato e coperto da un tovagliolo in tessuto. in cucina il ragù sobbolliva ancora un poco per essere ben tirato. i piatti principali erano i classici napoletani: oltre al ragù si poteva scegliere di preparare la genovese o il sugo alla bolognese. E di solito il primo piatto di pasta arrivava a tavola senza essere preceduto da antipasti. Dopo il primo si passava al secondo era anche questo tradizionale: se si era preparato il ragù di carne o la genovese erano i pezzetti di carne a essere portati in tavola accompagnati da una sfilza di contorni: melanzane a scarpone o alla parmigiana, peperoni fritti, scarola in padella oppure insalata verde e le patatine fritte, loro sempre immancabili. A tavola il tempo sembrava fermarsi: le lan-

cette scorrevano si facevano anche le quattro passate ed eravamo ancora seduti a mangiare. il vino era quello di Gragnano, fresco e frizzantino. per pulirsi la bocca si portava a tavola anche i finocchi, senza alcun tipo di condimento, prima di fare spazio alla frittura. Spesso i crochè e le palle di riso, e quando era il periodo i carciofi indorati e fritti. Si sparecchiava poi per lasciare posto alla frutta. d'inverno i mandarini o il melone di pane, d'estate una colorata macedonia. E alla fine i dolci: oltre alla crostata al cioccolato e il babà fatto in casa arrivava sempre una golosa guantiera di pasticceria mignon napoletana, spesso presa d'assalto dai più piccini. Caffè alla napoletana, a un cioccolatino in compagnia di un sorso di limoncello o di sambuca concludeva il pranzo, giusto

il tempo di ascoltare e commentare il risultato della partita di calcio. I bambini di solito mangiavano prima dei grandi, e anche il loro menù era a parte: spaghetti al pomodoro, polpette al sugo per secondo o cotoletta impanata. Quando poi se facevano russicelle il menù era lo stesso degli adulti, ma la tavola non era abbastanza ampia da ospitare tutti i commensali. Allora c'era l'espedito della *tavulella aspartata*, un piccolo tavolino accostato alla tavola più grande, in modo da stare seduti se non assieme almeno vicino agli altri. E credetemi, si era felici e contenti.

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



CREAZIONI

Stefy



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





COMME NASCETTE 'A ZEPPOLA

La tradizione napoletana

“Napoli le inventò, tutta Italia se ne leccò le dita”, ha scritto Giovanni Bideri nel suo libro “Passeggiata per Napoli e contorni”.

E come dargli torto, visto che le zeppole napoletane sono il dolce più apprezzato, realizzato e consumato in tutta Italia il giorno della festa del papà, ovvero il 19 Marzo. Un dolce talmente celebrato che il filologo Emmanuele Rocco avrebbe voluto addirittura un monumento cittadino con un'epigrafe che riportasse la citazione di Bideri, proprio a sottolineare quanto le zeppole fossero uno dei tanti tesori che l'Italia aveva ereditato da Napoli.

Ma chi ha inventato le zeppole?

Come per tutti i dolci che hanno fatto la storia della pasticceria anche la nascita delle zeppole è avvolta da diverse leggende e si fa ricondurre la loro creazione ad antichissime tradizioni.

Pare, difatti, che le origini di questa

leccornia siano da ricercare nel 500 a.C., quando a Roma si celebravano le Liberalia, ovvero le feste organizzate dai romani per omaggiare Bacco e Sileno, le divinità dispensatrici del vino e del grano. Durante queste feste, che si celebravano nel giorno del 17 marzo, si bevevano fiumi di vino e si gustavano profumate frittelle di frumento, fritte in abbondante strutto bollente. Secondo altre fonti pare che le origini delle zeppole siano da ricercare nei riti di purificazione agraria che si tenevano nei paesi del Sud il giorno del 19 marzo: per festeggiare la fine dell'inverno e l'entrata della primavera si accendevano dei falò e si festeggiava mangiando delle frittelle dalla forma di serpentello arrotolato su se stesso (da qui la forma caratteristica di ciambella e probabilmente il nome zeppola, facendolo derivare dal termine *serpula*, ovvero serpente) e ricoperte di miele.

Una leggenda cristiana, invece, fa risalire la nascita delle zeppole alla fuga della sacra famiglia in Egitto. Secondo tale leggenda, difatti, pare che San Giuseppe per mantenere Maria e Gesù dovette affiancare al mestiere di falegname anche quello di friggitore ambulante, vendendo frittelle dolci per strada. Da qui sembrerebbero nati il collegamento della zeppola con la festa in onore del santo e la tradizione degli zeppolari di strada a Napoli, che fino ai tempi del primo Pintauro erano soliti imbastire piccoli banchetti davanti alle loro botteghe, dove friggerono e servivano le zeppole ai passanti, direttamente in strada.

A conferma di ciò Goethe, in visita a Napoli verso la fine del 1700, scriveva: “Oggi era anche la festa di S. Giuseppe, patrono di tutti i frittarioli cioè venditori di pasta fritta... Sulle soglie delle case grandi padelle erano poste sui focolari improvvi-

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



sati. Un garzone lavorava la pasta, un altro la manipolava e ne faceva ciambelle che gettava nell'olio bollente, un terzo, vicino alla padella, ritraeva con un piccolo spiedo, le ciambelle che man mano erano cotte e, con un altro spiedo, le passava a un quarto garzone che le offriva ai passanti...".

Ma la storia della zeppola di San Giuseppe ha inizio ufficialmente nel 1837, quando il gastronomo napoletano Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, inserì in un suo trattato di cucina la prima ricetta ufficiale in lingua napoletana.

Rivisitando le antiche frittelle romane e prendendo spunto dai consigli del Cavalcanti il bravo Pintauro creò le attuali zeppole arricchendo l'impasto di uova, strutto e aromi, procedendo poi con la caratteristica doppia frittura (dapprima nell'olio e poi nello strutto) e farcendola con una ricca e gustosa crema pasticcera sormontata da una succosa amarena. In tempi moderni, vuoi per l'attenzione alla linea o per la ricerca di una cucina più salutare e leggera, nei banchi di pasticceria Le zeppole di San Giuseppe sono un dolce tradizionale originario della Campania che si prepara per la festa del papà il 19 marzo, il giorno di San Giuseppe.

La ricetta delle zeppole al forno non

è difficile, ma occorre seguire il procedimento passo passo per realizzare la pasta choux, sia nella lavorazione degli ingredienti sia nella cottura. Otterremo così delle zeppole soffici e golose!

Ingredienti: dosi per 12 zeppole

150 g acqua
100 g burro
150 g farina
5 uova medie
1 pizzico di sale fino.
crema pasticcera q.b.
ciliegie sciroppate q.b.
zucchero a velo q.b

Preparazione:

- 1) In una pentola versiamo l'acqua e il burro, aggiungiamo un pizzico di sale e portiamo sul fuoco. Mescoliamo fino a completo scioglimento del burro.
- 2) Appena inizia a bollire aggiungiamo tutta la farina e mescoliamo con il mestolo per qualche minuto fino a che l'impasto forma una palla compatta. Quindi togliamo dal fuoco e lasciamo intiepidire.
- 3) A questo punto aggiungiamo le cinque uova medie, una alla volta. Amalgamiamo bene ogni uovo prima di aggiungere il successivo.
- 4) L'impasto diventerà denso e cremoso.
- 5) Riempiamo una sac à poche con

una punta a stella. In una teglia rivestita di carta forno formiamo le zeppole. Facciamo due giri lasciando vuoto il centro e tenendo un po' di distanza tra una e l'altra perché si gonfiano in cottura.

6) Mettiamo in forno ventilato a 200 °C per i primi 15 minuti, poi abbassiamo a 190 °C per altri 10 minuti. Quindi spegniamo il forno e teniamo lo sportello socchiuso, possiamo bloccarlo con un mestolo. Teniamo le zeppole in forno fino a raffreddamento

7) Quando le zeppole di San Giuseppe sono pronte possiamo guarnire con la crema pasticcera aiutandoci con la sac à poche. Cerchiamo di riempire prima il centro e poi facciamo un bel ricciolo di crema sopra

8) Mettiamo un'amarena sciroppata al centro di ogni zeppola e infine spolverizziamo con abbondante zucchero a velo.

9) Le zeppole di San Giuseppe sono pronte per essere servite!



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.

I DETTAGLI FANNO LA DIFFERENZA

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



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

LA MODA Secondo Vittoria

Il tempo vola inesorabile... siamo già a marzo, si sente l'aria frizzantina, gli alberi iniziano a vestirsi di nuove foglie... è Primavera!

La primavera estate 2025 sarà caratterizzata da una palette cromatica che mescola tonalità accese e pastello, evocando positività e leggerezza.

Tra i colori protagonisti troviamo:

- **Verde menta**, un colore fresco e rilassante, ideale per abiti e accessori.
- **Lavanda**, una tonalità delicata e romantica che aggiunge un tocco di eleganza.
- **Corallo**, vivace e luminoso, perfetto per look che catturano l'attenzione.

Questi colori non solo valorizzano ogni tipo di carnagione, ma si abbinano perfettamente tra loro per creare outfit armoniosi e moderni.

Per i più audaci, il color blocking con toni contrastanti sarà una scelta vincente!

I tessuti che vedremo sono svariati e via libera alla fantasia... Tagli asimmetrici e dettagli plissettati saranno al centro dell'attenzione, conferendo movimento e modernità agli abiti. Per quanto riguarda i tessuti, i protagonisti saranno:

- **Lino e cotone**, perfetti per affrontare le giornate calde grazie alla loro traspirabilità.
- **Organza e seta leggera**, ideali per occasioni speciali, donando un aspetto etereo e sofisticato.
- Un'altra tendenza emergente è il ritorno dello **stile minimalista**, con capi dalle linee pulite e dai dettagli essenziali.

Pantaloni oversize, abiti chemisier e gonne a portafoglio saranno indispensabili nel guardaroba. Tra gli accessori non possono mancare **borse a tracolla** in materiali naturali come **paglia e rafia**, perfette per un look casual e chic.

Cappelli a tesa larga, che non solo proteggono dal sole, ma aggiungono un tocco glamour.

Gioielli minimalisti, come **collane sottili e orecchini geometrici**, che valorizzano i dettagli senza appesantire.

Non possono mancare i **sandali flat con intrecci o dettagli metallici**, ideali per passeggiate estive e serate informali.

E voi siete pronti per questa Primavera 2025?

Alla prossima!



© Illustrazioni a cura di:
Vittoria Veneziano



LA SAGRA DELLA ZEPPOLA

A San Giuseppe Vesuviano

Si scrive 19 Marzo, ma per alcuni si legge “Zeppola di San Giuseppe”. Infatti, in questa giornata dedicata a San Giuseppe - e con lui a tutti i papà - il famosissimo dolce è sicuramente il coprotagonista.

Immane sulle nostre tavole, c'è chi osa con gusti nuovi e chi resta fedele alla tradizione.

Ma dove e come nasce la zeppola di San Giuseppe?

Basta fare un giro in rete per leggere i tanti diversi pareri, nessuno dei quali - però - attribuisce la nascita nel territorio di San Giuseppe Vesuviano. Secondo alcuni, la prima ricetta è stata scritta nel 1837 in lingua napoletana nel Trattato di Cucina teorico-pratico, dal gastronomo Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino. Per altri, invece, le zeppole rientrerebbero addirittura tra i privilegi del Viceré di Napoli Juan II de Ribagorza.

Una prima leggenda narra che San Giuseppe, per sostenere la sua famiglia durante la fuga in Egitto, si sia improvvisato anche venditore ambulante di frittelle.

Un'altra leggenda, invece, ci riporta alle Celebrazioni della Liberalia, feste durante cui i romani omaggiavano Bacco e Sileno, bevendo vino e gustando frittelle di frumento cotte nello strutto.

Sempre in territorio romano, nel 1950 è stata scritta una simpatica preghiera in romanesco: «San Giu-

preghiera in romanesco: «San Giuseppe frittellaro tanto buono e tanto caro tu che sei così potente da aiutà la pora agente».

Senza la certezza della reale provenienza, non possiamo soddisfare la nostra curiosità. Ciò che conta, lasciatemi dire, è poter soddisfare il nostro palato. Patria ufficiale o meno, a San Giuseppe Vesuviano le zeppole non mancano, e tutti i cittadini vesuviani si augurano di poter rivivere la magia della “Sagra della Zeppola” in Piazza che oramai dal 2020, inizio della pandemia, non si riesce più a organizzare la “Sagra della zeppola” a San Giuseppe Vesuviano è tradizione, un momento di condivisione e anche di simpatica competizione tra le diverse pasticcerie della zona.

È una netta separazione tra chi gradisce la ciliegia - meglio l'amarena

- e chi la toglie, chi “io frita non la mangio” e chi “ma frita è la morte sua”. È un segno di affetto e quando la mangi in un luogo diverso dalla rinomata cittadina Vesuviana, non ha lo stesso sapore e quindi ti consigliamo di saggiare la Zeppola nei suoi tanti modi, frita, al forno, farcita, recandoti a San Giuseppe Vesuviano.



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



CREAZIONI

Stefy



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



‘O MASTUGGIORGIO L’origine del termine

‘O *mastuggiorgio* era un infermiere di manicomio particolarmente robusto, solitamente addetto alle mansioni più spinose. Sorvegliava i pazienti e collaborava con lo psichiatra, quando in caso di necessità infilava al malato la camicia di forza. Le teorie rispetto all’origine del termine sono diverse. La più accreditata ci suggerisce che il termine derivi dal medico Giorgio Cattaneo, “castigamatti” del ‘600, ricordato per le pratiche molto violente sostenute nella cura dei disturbi mentali. All’ Ospedale degli Incurabili di Napoli questa categoria di psichiatri e infermieri era detta appunto dei “castigamatti” o “fustigatori” e già da questo possiamo ampiamente comprendere la violenza a cui erano sottoposti i pazienti, ormai abituati ad essere picchiati con pesanti bastoni. La figura del mastuggiorgio compare anche in letteratura con Salvatore Di Giacomo che lo cita in una poesia. Ma Raffaele Viviani porta il tema anche in campo musicale con un suo brano del 1910, “o guappo ‘nnamurat”. Ci racconta la storia di un don Giovanni, che innamoratosi perdutamente di una ragazza, perde ogni forma di dignità paragonandosi infine ad un mastuggiorgio, un infermiere di

manicomio.

La figura del castigamatti incise molto sull’immaginario popolare, tanto da aver lasciato un segno nella lingua napoletana.

Infatti oggi nel parlato, l’appellativo “mastuggiorgio” ha una doppia valenza.

Si può riferire a una persona forte e determinata sempre capace di prendere le redini della situazione, ma anche ad una persona che per questi stessi motivi può diventare addirittura violenta.

Possiamo dire insomma che il significato attribuitogli oggi, non si discosta troppo da quello passato.



Seguici pure sui social



**LA NUOVA
TRASMISSIONE
TELEVISIVA**



SI MARZE NGROGNE ...

La “napoletanità” colorita e fantasiosa

“Si marze ngrogne te fa care’ pure l’ogne e si ngrifa te fa’ luva’ ‘a cammisa”.

La lingua napoletana è un agglomerato di esperienze. È in grado di esprimere ogni singolo aspetto della vita della città e dei suoi abitanti. Al suo interno contiene infatti tutta l’essenza della **napoletanità**, rappresentandola nell’unico modo in cui può farlo: in maniera colorita e fantasiosa.

Quando si parla dei napoletani si parla di un popolo originale, sveglio e buffo. E ciò è di facile riscontro nelle parole che scelgono di utilizzare. Queste vengono spesso pronunciate concatenate l’una all’altra fino a formare delle frasi che diventano emblemi. E i suddetti emblemi si trasformano in modi di dire, i quali vengono poi tramandati di generazione in generazione, senza perdersi mai, dimostrando continuamente la propria veridicità e fondatezza. Queste espressioni riguardano davvero ogni singolo aspetto della quotidianità, senza dimenticarne alcuno.

Non fanno eccezione le condizioni meteorologiche.

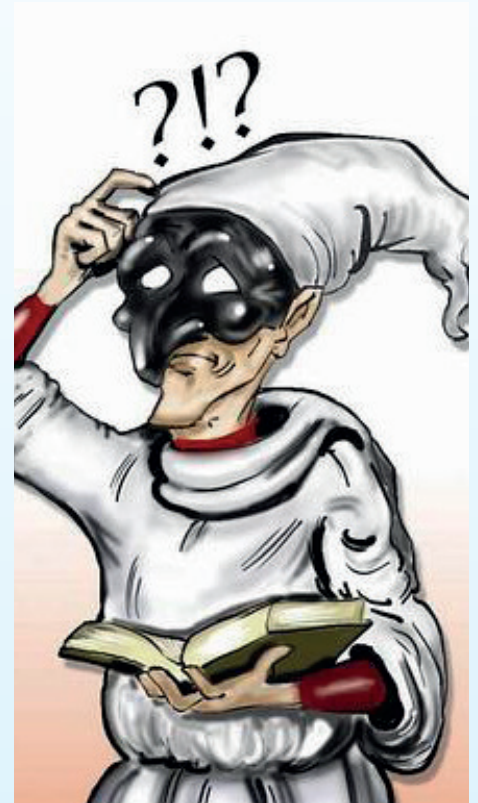
Le stagioni generano osservazioni, commenti, idee e sospetti. E tutto ciò viene trasformato in frasi peculiari che si ripetono di bocca in bocca, di epoca in epoca. Marzo, il terzo mese dell’anno è un

mese dubbio sotto il punto di vista atmosferico. Si tratta di 31 giorni che arrivano dopo tanti altri ricchi del freddo invernale, e che precedono che quelli della leggiadria primaverile. Ma di per sé non hanno caratteristiche precise e sicure.

Non si può affermare che marzo sia un mese freddo quanto gennaio o febbraio, né che sia baciato dal torpore di aprile o maggio.

Ogni marzo è a sé stante.

Ogni anno ci si può aspettare di tutto da questo mese. E il marzo dello stesso anno può regalare sorprese. Può offrire giornate caldissime, alternate a giornata gelide, senza alcun preavviso, senza che nessuno possa sospettarlo. In Italia è infatti noto e diffuso un detto molto calzante: Marzo è pazzo. Ma a Napoli è stato deciso di rendere più immaginifica la questione.



Scommesse sportive



EmmaBet

Vi aspettiamo a S. Giuseppe e Madonna dell'Arco



NEAPOLIS
informatica

WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM

vulcano shop

PREZZI CONVENIENTI SEMPRE



ORARI

Lunedì - Sabato

08:30 - 14:00

15:00 - 19:30

CITROVIAMO 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



 **La Voce del Vesuvio**





vulcano shop

PREZZI CONVENIENTI SEMPRE



ORARI

Lunedì - Sabato

08:30 - 14:00

15:00 - 19:30

CITROVIAMO 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**

POLLENA TROCCHIA

Conosciamola meglio

Pollena Trocchia è un paese sito alle falde del Vesuvio, che porta dietro di sé una grande storia popolare. Inizialmente si trattava di due paesi vicini, ma indipendenti tra di loro: Pollena e Trocchia. L'origine del nome Pollena ha varie teorie, ma quella più affidabile e riconosciuta nel tempo come veritiera è quella che ricollega questo nome al sostantivo latino *Paululum*, ovvero "piccola quantità", per indicare, infatti, un borgo con poche case. Nome dal quale, poi, deriva anche la pollenite, una tipologia di roccia vulcanica presente in questo territorio.

Per il nome del secondo paese, Trocchia, la teoria ne è una ed è più semplice: ha origine da Trochlea, torchio, utilizzato per lavorare l'uva e trasformarla in vino, il che si lega ad una specialità del territorio, ovvero i vigneti.

La separazione storica dei due piccoli villaggi si trova sia nei nomi, che nei due nuclei abitativi, ma anche in ambito religioso: hanno un santo in comune, San Giacomo; Pollena è legata a San Biagio e Trocchia vanta la protezione di San Giuseppe.

Questa distinzione è poi venuta meno negli anni; ad oggi esiste

un unico paese, che grazie ad autostrade e treni è facilmente raggiungibile e più vicina a Napoli, diventando così una meta turistica, magari anche per gustare un buon bicchiere di Lacryma Christi.



*Con la stessa passione di
Nonna Pasqualina*

UNA STORIA DAL 1920

 tel. 081 456 896 - 331 503 8270

 piazza Luigi Poderico, 2
80141 Napoli NA

 pasticcerianapolitano.com

CI TROVI ANCHE SU



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 ne sape una cchiù d' 'o riavulo.
La donna ne conosce una più del diavolo.

'A bella figliòla nun manca 'nammurato.
Alla bella ragazza non manca l'innamorato.

'A femmena curtulella fa figlie a tummulelle.
La donna bassa di statura fa figli a iosa.

Chi ato nun ave, cu 'a mugliera se còcca.
Chi altro non ha, con la moglie si corica.

'A femmena è comm' 'o mellòne: ogne ciènte, una.
La donna è come l'anguria: su cento ne esce una buona.

**'A femmena è comme 'o tempo 'e marzo:
mò t'alliscia e mò te lascia.**
*La donna è come il mese di marzo:
mentre ti accarezza, ti tradisce.*

Quanno 'a moda dice ca è ora vide 'a femmena cò culo 'a fora.
Quando la moda dice che è ora vedi le ragazze col sedere scoperto.

'A femmena è comm'aulive, prima d'abbraccià guardala 'nfaccia.
La donna è come l'ulivo, prima di abbracciarla, guardala in faccia

**A femmena pe' l'ommo addivènta pazza,
l'ommo p' 'a femmena addivènta fesso.**
*La donna impazzisce per l'uomo.
L'uomo si rincretinisce per la donna.*



LA JETTATURA

E il curniciello “tuosto, stuorto e cu’ ‘a punta”

Cos'è la jettatura? Dal latino *jacere sortes* che vuol dire “gettare le sorti, incantare”, è l'energia malefica che viene gettata involontariamente attraverso lo sguardo invidioso. Il malcapitato è una persona ritenuta fortunata o particolarmente felice. La tradizione popolare ha delineato un vero e proprio identikit dello jettatore, ripreso da Alexandre Dumas in un suo scritto: «È di solito magro e pallido, ha il naso ricurvo, e occhi grandi che ricordano quelli del rospo e che egli tende a coprire con un paio di occhiali: com'è noto, il rospo ha il dono della jettatura, tanto che uccide un usignolo con il solo sguardo. Quando incontrate una persona come quella che ho descritto, guardatevi: quasi sicuramente si tratta di uno jettatore. Se costui vi ha scorto per primo, il male è fatto e non c'è rimedio: chinare il capo e aspettate. In caso contrario, se non avete ancora incontrato lo sguardo, presentategli il dito medio teso e le altre dita piegate: il maleficio sarà scongiurato. Tutto ciò non occorre dire che se portate addosso **‘o curniciello** di giada o di corallo non avete bisogno di tutte queste precauzioni». Il corno, è risaputo, è uno degli amuleti più rappresentativi di Napoli. Antidoto alla iattura e scudo contro gli influssi malefici, amuleto apotropaico e autentico simbolo della vita, da opporre a tutto quanto sia legato alla morte,

esso trae le sue origini nel Neolitico (3500 a.C.), quando gli abitanti delle capanne usavano apporre uno fuori dall'uscio come auspicio di fertilità. Il corno rappresentava, infatti, il fallo, la potenza sessuale. A quei tempi più un popolo era fertile, più era potente e quindi fortunato. Sulla falsariga di questa antica simbologia, nell'antico Egitto i corni venivano offerti come doni votivi alla Dea Iside, affinché assistesse gli animali nel procreare. Anche Giove fece dono di un corno dotato di virtù magiche alla sua nutrice perché questa ottenesse tutto ciò che desiderava. Il corno si associava anche alla potenza degli animali, pertanto si iniziò a diffondere l'usanza di rappresentare gli dei ed i grandi condottieri con grosse corna. Uno tra questi fu Alessandro Magno. La gente comune, per imitare i potenti, iniziò a costruirsi piccoli amuleti a forma di corna o di unico corno, utilizzando per lo più materiali poveri come il legno o la terracotta, ma anche di pregiati come il corallo, annoverato nel Medioevo tra le pietre preziose capaci di scacciare malocchi e fatture e di preservare dal male le gestanti (un esempio sono alcune rappresentazioni pittoriche della Madonna cui veniva fatta indossare una collana con un corallo). La diffusione di questi talismani in tutta Europa fece conoscere l'arte dei gioiellieri par-

tenopei di creare collane e bracciali ornati da innumerevoli cornetti del buon augurio in corallo.

Per gli uomini era usanza portare un solo cornetto e di toccarlo e baciarlo prima di un'impresa bellica o prima di concludere un affare. Perché il corno porti fortuna, deve essere rosso e fatto a mano. Nel Medioevo, il rosso simboleggiava il sangue dei nemici vinti e già in tempi più antichi diverse popolazioni associavano a tale colore un significato di fortuna e buon auspicio (in Germania, ad esempio, i sigilli imperiali erano rossi in segno di buona fortuna, oppure nelle Indie i raccolti si proteggevano con dei teloni rossi). Il motivo per il quale il corno deve essere fatto a mano sta invece nel fatto che ogni talismano così realizzato acquisisce poteri benefici dalle mani di chi lo produce. A Napoli il corno è parte della cultura popolare da secoli. Perché possa adempiere validamente alla sua funzione scaramantica, esso non deve mai venire acquistato, ma solo formare oggetto di dono ed essere: **“tuosto, vacante, stuorto e cu’ ‘a punta”**.

Il materiale non riveste più troppa importanza, quel che conta è la funzione del corno, derivato da riti di origini pagane ma sempre vivo nella memoria culturale di un popolo che, nonostante l'evoluzione, resta saldamente legato al passato.

Scommesse sportive

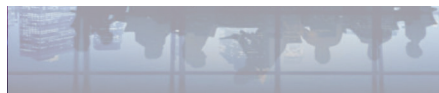


EmmaBet

Vi aspettiamo a S. Giuseppe e Madonna dell'Arco



 **NEAPOLIS**
informatica



WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM

NAPOLITANO
STORE



*Con la stessa passione di
Nonna Pasqualina*

UNA STORIA DAL 1920

☎ tel. 081 456 896 - 331 503 8270

📍 piazza Luigi Poderico, 2
80141 Napoli NA

🌐 pasticcerianapolitano.com

CI TROVI ANCHE SU



 **NEAPOLIS**
informatica

DISTRIBUTORI UFFICIALI
CAMPANIA E PUGLIA

EDIT

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



LE NOVELLE POPOLARI

Di Vittorio Imbriani, presentato a Pomigliano d'Arco

Pomigliano d'Arco, 18 Febbraio 2025 – Grande partecipazione alla Biblioteca Comunale Imbriani-Poerio per la presentazione del secondo volume de I quaderni di Vittorio Imbriani, *Le Novelle Popolari*, impreziosito dalle illustrazioni dell'artista Christophe Mourey. L'evento, promosso dalla Fondazione Officina delle Culture di Pomigliano d'Arco con il patrocinio del Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università di Napoli Federico II, è stato un'occasione speciale per riscoprire la letteratura popolare italiana.

Hanno preso parte all'incontro: Raffaele Russo, Sindaco di Pomigliano d'Arco; Vittorio Celotto, docente di Filologia della Letteratura Italiana (Università Federico II) Francesco Cristiani, Presidente della Fondazione Officina delle Culture.

Dibattito moderato da Margherita Romano, Vicepresidente della

Fondazione; letture affidate alla voce del Prof. Massimo Maraviglia. L'evento ha visto anche l'inaugurazione dell'angolo lettura "Gigia Rosnati", un nuovo spazio per avvicinare cittadini e libri, rafforzando il legame tra la comunità e la cultura. «La cultura deve essere accessibile a tutti», ha dichiarato il Sindaco Raffaele Russo, sottolineando l'impegno dell'amministrazione per la valorizzazione del patrimonio letterario e la promozione della legalità.

Francesco Cristiani ha invece ricordato l'importanza di Vittorio Imbriani nella narrativa popolare: «Riportare le sue opere al centro del dibattito culturale significa restituire al pubblico storie che continuano a ispirare nuove generazioni». Un pomeriggio di cultura, memoria e condivisione, per rendere omaggio a una figura fondamentale della nostra tradizione letteraria di Pomigliano

Il volume può essere consultato e ritirato presso la Biblioteca Comunale Via Umberto I°, 65.



IL POMPELMO

Un agrume ricco di proprietà

Il pompelmo (*Citrus paradisi*) è un ibrido tra l'arancia dolce e il pomelo (anche noto come pummelo o sciadocco). Scoperto all'inizio del XVIII secolo alle Barbados, questo frutto dalla forma tondeggiante e ricco di vitamine ama un clima caldo e viene coltivato nelle regioni tropicali, subtropicali e persino nelle aree desertiche. In inglese è chiamato "grapefruit" - letteralmente "frutto-uva" - poiché sull'albero i frutti crescono in densi grappoli, proprio come l'uva. È un frutto di tipo esperidio (ovvero una bacca) classificato nel gruppo degli agrumi. È simile all'arancia, ma più grosso, di colore giallo o rosa, con sapore acidulo, amarognolo e meno dolce. Esistono diverse varietà di pompelmo e quello più noto potrebbe essere il pompelmo rosa. Il suo apporto nutrizionale è ottimo, poiché si caratterizza per un ridottissimo coefficiente energetico, molta acqua, vitamina C e altri antiossidanti.

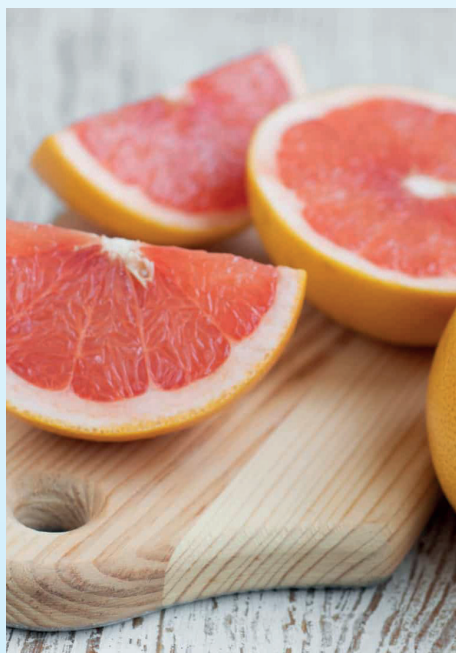
Il pompelmo è ricco di naringina o naringina, un flavonoide dalle proprietà antiossidanti ed ipocolesterolemiche.

Il frutto, in funzione della varietà, presenta diverse colorazioni della polpa: può essere chiara oppure pigmentata con sfumature che vanno dal rosa al rosso.

Tutte presentano come principale

nutriente gli zuccheri semplici ed hanno un buon contenuto di fibra. Il potassio è il minerale più rappresentato, seguono calcio e magnesio. La vitamina A è la protagonista delle varietà di pompelmo pigmentate, merito del contenuto di carotenoidi precursori della vitamina come il beta-carotene.

Incluso tra i carotenoidi senza azione provitaminica, un ruolo importante spetta al licopene, di cui il pompelmo rosa è ottima fonte. Studi dimostrano come questo pigmento sia un prezioso alleato della salute cardiovascolare. Il pompelmo stimola la digestione, è quindi consigliata l'assunzione a fine pasto o anche a inizio pasto.



Lo sapevi che?

Se stai assumendo farmaci e ami mangiare il pompelmo, rivolgiti al tuo medico o farmacista, al fine di evitare effetti indesiderati. La naringina, infatti, oltre che essere responsabile del sapore amaro del pompelmo, può inibire o attivare specifici enzimi, con la conseguenza che alcune sostanze contenute nei farmaci potrebbero essere scomposte più velocemente o più lentamente del necessario.

La mia ricetta

Frullato zenzero e pompelmo

Tagliate a pezzettini mezzo pompelmo e una banana. Tagliate poi a pezzettini anche una piccola quantità di zenzero e versateli all'interno di un mixer insieme alla frutta. Aggiungete lo yogurt bianco e frullate il tutto, poi versate il contenuto in un bicchiere e consumatelo subito, a temperatura ambiente. Aggiungere gocce di cioccolato o granella di nocciole.



Scommesse sportive



EmmaBet

Vi aspettiamo a S. Giuseppe e Madonna dell'Arco



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**



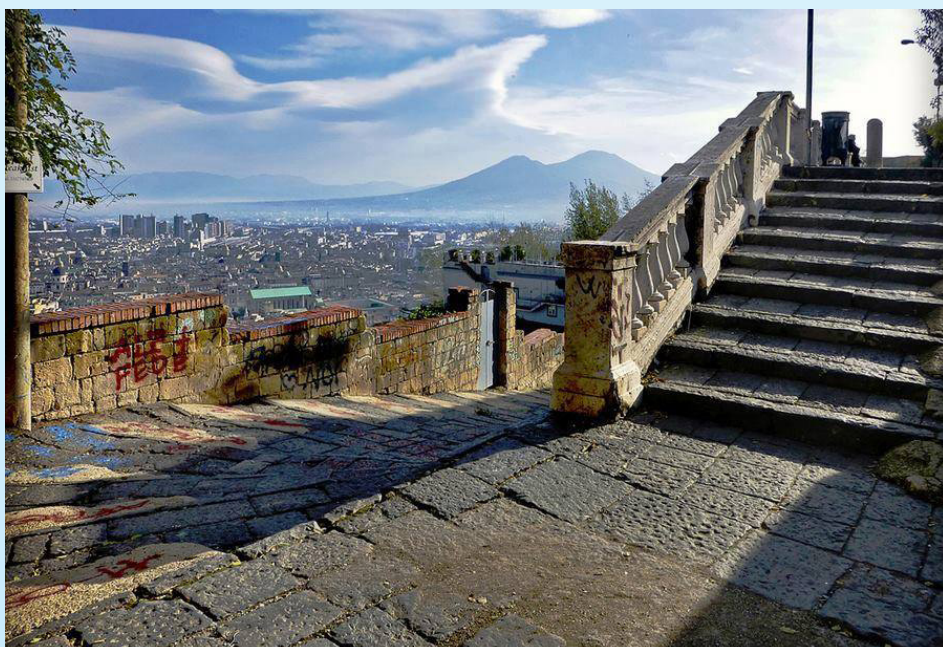
CASTEL SANT'ELMO E PEDAMENTINA: I luoghi napoletani più infestati dai fantasmi



Napoli è una delle città con il maggior numero di credenze sui fantasmi nel mondo. Tra i luoghi da sempre considerati più infestati dagli spiriti, ci sono i sotterranei di Castel Sant'Elmo e la cosiddetta *Pedamentina*, cioè la piccola scalinata che fiancheggia la collina del Vomero su cui si erge la fortezza. Qui vivrebbe uno spettro vestito di bianco che si diverte a spaventare i visitatori dell'imponente struttura. Di notte, inoltre, si avverterebbero dei lamenti sempre in questa zona: secondo un'antica credenza, si tratta delle anime di coloro che volevano assalire la dimora reale e che venivano uccisi dalle guardie. I loro corpi venivano poi lasciati nei sotterranei per essere divorati dai topi. Storie simili ci sono anche sulla Pignasecca, sulla chiesa di Santa Chiara, dove fu uccisa Giovanna I d'Angiò, il cui spirito ancora si manifesterebbe ai visitatori,

e sulla Basilica dell'Incoronata del Buonconsiglio, dove pare appaia, per invidia o per tristezza, solo alle nubi il fantasma di una donna vestita da sposa, che morì di tisi poco prima del suo matrimonio.

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.



 **NEAPOLIS**
informatica

DISTRIBUTORI UFFICIALI
CAMPANIA E PUGLIA

EDIT

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




ELLEBI
RISO



STORIA DEL CARNEVALE

Ipotesi e certezze tra sacro e profano

Il Carnevale di Palma Campania affonda le sue radici nella tradizione carnevalesca campana, strizzando l'occhio agli antichi riti propiziatori perpetuatisi in varie forme dall'epoca romana al Medioevo.

Che il Carnevale sia tradizione radicata sul territorio palmese è provato anche dall'interesse da parte di quanti hanno dato vita a preziosi testi di documentazione, raccogliendo testimonianze, ricordi e scritti affinché tutto un patrimonio di cultura locale non andasse perduto.

Nessuno conosce con esattezza la data di nascita del Carnevale, ma è nota ai più la spiegazione etimologica della denominazione: *carnem levare*, con esplicito riferimento alla prescrizione cristiana di non mangiare carne durante i venerdì di Quaresima, o *carnem laxare* da cui il più ricercato termine "carnasciale". Molteplici gli aspetti culturali confluiti nel Carnevale: somiglianze certe si ravvisano nelle feste pagane legate a riti di passaggio e di purificazione quali i Saturnalia e i Lupercalia celebrati nell'antica Roma. Nei Saturnalia, in particolare, durante la festa, era data facoltà agli schiavi di considerarsi uomini liberi e di eleggere un princeps al quale venivano burlescamente assegnati pieni poteri. Invece, secondo i miti legati al ciclo delle stagioni, basti pensare al mito di Proserpina, durante l'inverno, le divinità degli

infernali vagavano sulla terra, onde gli uomini, per indurli a ritornare sottoterra e a favorire il raccolto estivo, celebravano riti e feste propiziatori. Molti studiosi di tradizioni e costumi popolari hanno visto nel Carnevale una manifestazione sociale durante la quale le classi meno abbienti potevano capovolgere i ruoli e compiere atti al limite della liceità, protetti dall'uso delle maschere che garantivano il loro anonimato.

È da qui che scaturiscono rappresentazioni come quella dei "dodici mesi", tipica di alcuni carnevali locali meridionali o scene come quelle della morte di Carnevale.

Ed è sempre ai rituali di eliminazione e di propiziazione che si deve il carattere grottesco e buffonesco delle mascherate tipiche: uomini che indossano vestiti femminili, attribu-

ti sessuali esplicitamente esagerati, maschere a metà fra il comico e il demoniaco, come quella nera e dal naso adunco del nostro Pulcinella.



CREAZIONI

Stefy

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



PROGRAMMA

1 e 2 marzo

La Messinscena delle Quadriglie

Dopo la Sfilata è un altro bel momento del Carnevale Palmese.

Tutte le Quadriglie, tra un grande spettacolo di luci, suoni, musiche, costumi e balli si presenteranno sul palco centrale per presentare il tema prescelto e il bravo Maestro di Quadriglia.

Il palcoscenico viene conquistato da ciascuna Quadriglia dopo aver sfilato in corteo per il circuito cittadino.

3 marzo

Il Passo delle Quadriglie

Le Quadriglie girano facendo una grande festa per tutto il paese e, chiuse in cerchio, fanno risuonare nelle varie postazioni la musica dei Canzonieri.

Un grande e bell'evento serale, non in costume, che ha inizio e fine nel Villaggio delle quadriglie.

4 marzo

Martedì Grasso dei Canzonieri

È la grande festa del Carnevale Palmese, e le Quadriglie si esibiranno in cerchio nelle postazioni cittadine ed eseguono il loro spettacolo più bello, di musica e costumi, sul palco centrale, dirette dal Maestro di Quadriglia.



ESOSOMIC

La rivoluzione della pelle inizia da qui

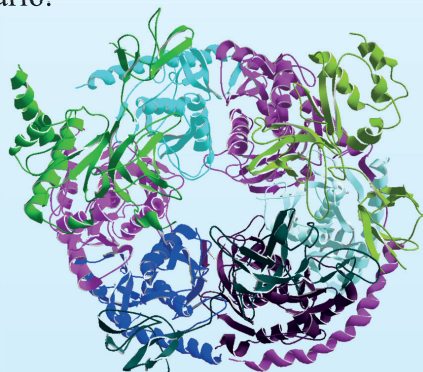
Gli esosomi rappresentano una delle innovazioni più promettenti e rivoluzionarie nel campo della cura della pelle e della medicina estetica. Queste minuscole vescicole extracellulari, derivanti principalmente da cellule staminali, sono ricche di proteine, lipidi, RNA messaggeri e microRNA, e svolgono un ruolo cruciale nella comunicazione intercellulare.

Di seguito esploriamo come gli esosomi stanno cambiando il panorama estetico e medico.

Cos'è un Esosoma?

Gli esosomi sono vescicole nanometriche prodotte da quasi tutte le cellule del corpo e rilasciate nel microambiente circostante.

Fungono da mezzi di trasporto per vari biomolecole, facilitando la comunicazione tra le cellule e contribuendo a vari processi biologici, tra cui la rigenerazione tissutale, la riduzione dell'infiammazione e la modulazione del sistema immunitario.



Esosomi e Cura della Pelle

Gli esosomi sono diventati particolarmente popolari nella dermatologia estetica grazie alla loro capacità di stimolare il rinnovamento cellulare e la produzione di collagene. Utilizzati in combinazione con trattamenti come il microneedling e la radiofrequenza, gli esosomi vengono introdotti nella pelle per promuovere la rigenerazione e migliorare la qualità della pelle.

Questi trattamenti sono noti per migliorare la luminosità della pelle, ridurre le cicatrici da acne, minimizzare le rughe e aumentare l'elasticità della pelle.

La rivoluzione della pelle inizia con Esosomic!

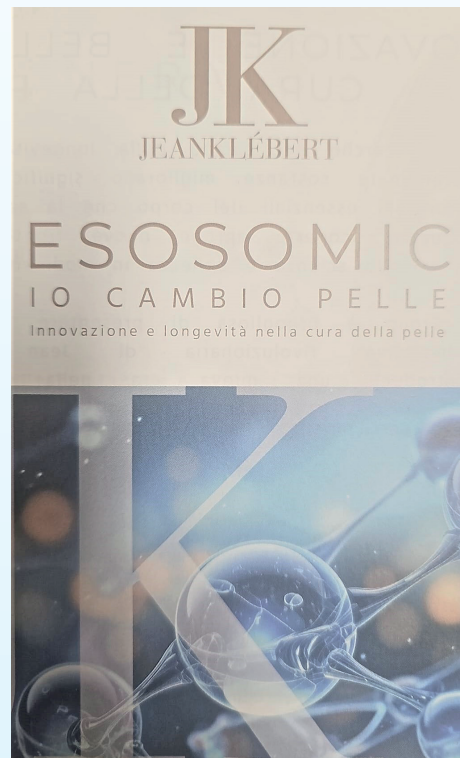
Guarda i risultati straordinari di chi ha scelto il trattamento Esosomic già dopo una seduta.

Scopri il potere rivoluzionario degli Esosomi con il nostro metodo Esosomic!

Immergiti nel futuro della bellezza e scopri come possiamo trasformare la tua pelle, rendendola più giovane e radiosa.

Attraverso un mix unico di scienza avanzata e ingredienti naturali, il trattamento Esosomic non solo rigenera la tua pelle ma ne rivela anche il vero splendore.

Guarda il video completo per scoprire di più sul nostro innovativo metodo e i risultati sorprendenti che può proporre.



Il Centro Estetico Beautyline di Luisa e Mena sito ad Ottaviano in Via Zabatta vi invitano a prenotare un consulto presso la loro splendida struttura contattandolo 081/5284217



Via Zabatta, 35 - 80034 Ottaviano (NA)

*Beauty
Line*

Bellezza e Benessere





100% GRANO ITALIANO

TRAFILATO AL BRONZO

**La pasta
che ha un sapore in più!**

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



SORPRESA PER PASQUA!

Cosa uscirà dall'uovo?



Risultato	Incontri Napoli	Giornata	Incontri Inter	Risultato
_____	ROMA - NAPOLI	23°	MILAN - INTER	_____
_____	NAPOLI - UDINESE	24°	INTER - FIORENTINA	_____
_____	LAZIO - NAPOLI	25°	JUVE - INTER	_____
_____	COMO - NAPOLI	26°	INTER - GENOA	_____
_____	NAPOLI - INTER	27°	NAPOLI - INTER	_____
_____	NAPOLI - FIORENTINA	28°	INTER - MONZA	_____
_____	VENEZIA - NAPOLI	29°	ATALANTA - INTER	_____
_____	NAPOLI - MILAN	30°	INTER - UDINESE	_____
_____	BOLOGNA - NAPOLI	31°	PARMA - INTER	_____
_____	NAPOLI - EMPOLI	32°	INTER - CAGLIARI	_____
_____	MONZA - NAPOLI	33°	BOLOGNA - INTER	_____