

Quindicinale per la conoscenza del patrimonio culturale torrese in collaborazione con www.latofa.com



La sfida del City Manager

di ANTONIO ABBAGNANO

Il City Manager è un direttore generale con ampi poteri, che i sindaci dei Comuni con più 15 mila abitanti possono assumere a tempo determinato per un periodo non superiore al loro mandato, senza concorso pubblico.

È un direttore generale con il compito di attuare gli indirizzi e gli obiettivi del Comune secondo le direttive impartite dal sindaco.

Il City manager coordina il lavoro dei dirigenti, dall'ufficio tecnico all'anagrafe fino a quello dei tributi, e orienta l'attività dei dipendenti in modo da raggiungere gli obiettivi posti dagli amministratori. A lui viene chiesto di lavorare per obiettivi e non per atti formali, diventando il consulente legale dell'amministrazione ed è persona d'assoluta e totale fiducia del sindaco.

È una risposta alle esigenze dei cittadini e del mondo economico per migliorare l'efficienza della pubblica amministrazione e la qualità dei servizi e si pone come elemento di sintesi fra le esigenze delle persone, l'apparato e il sistema decisionale politico.

Il suo obiettivo è assicurare le condizioni organizzative e i processi funzionali e decisionali in modo che le strategie e i piani dell'amministrazione si attuino nei modi e nei tempi stabiliti.

Infine deve agevolare iniziative che portino valore aggiunto alla cittadinanza e al mondo economico e quindi si occupa anche di pubbliche relazioni.

L'avv. Falanga, neo City Manager della nostra città, ha tutti i requisiti per adempiere a questo delicatissimo compito. Ci aspettiamo che dedichi tutto il suo tempo e le sue qualità umane e professionali a questa importantissima funzione e che non venga meno alle attese della Città e alla fiducia che il sindaco Borriello ripone in lui.

Dovrà incominciare dal migliorare la comunicazione fra i vari uffici comunali.

Valga ad esempio l'apertura del Mercato del Pescato; un manifesto ne annuncia l'ennesima definitiva operatività, evidenziando anche gli orari di apertura e di chiusura. Ebbene si dovrebbe avere certezza che chi ne ha responsabilità abbia informato l'ufficio segnaletica stradale di far togliere i divieti comunali di ingresso al porto; qualche altro abbia informato la Capitaneria di Porto per il cambio della loro segnaletica, che come è noto, ha divieti molto netti e consequenziali multe molto salate. Ci si sarebbe aspettato che qualcuno imponesse il divieto di sosta nella stradina che porta al Mercato e nello stesso tempo avesse lasciato aperto l'ingresso al parcheggio all'inizio del Molo del Salvatore per accogliere gratuitamente avventori e operatori, ingresso che invece è sbarrato da un lucchetto ed un segnale di divieto di accesso impedisce l'ingresso con l'auto al mercato del pescato.

Naturalmente ci sarebbe dovuto essere anche il mercato, ma già alle 11 di mattina qualcuno aveva dato disposizioni di "fare mercato" solo di pomeriggio.

Questo minimo esempio evidenzia, in maniera netta, che al Comune "la mano destra non sa quello che fa la sinistra".

Prima di occuparsi del raggiungimento degli obiettivi, che man mano saranno stabiliti dal sindaco e dalla giunta, ci sembra questo il primo vitale compito che attende il nostro neo City Manager: creare comunicazione e sinergia tra i vari uffici comunali per incominciare a far funzionare la macchina comunale. Se riuscirà a sciogliere questo primo nodo, avrà incominciato a meri-

il ballatoio

di TOMMASO GAGLIONE

LAVORI STRADALI

Dal 3 novembre la nostra città è interessata ad un'operazione di maquillage che investe ben 13 strade e vie cittadine. Tutto questo determina notevoli problemi alla circolazione stradale soprattutto sull'asse viario via Circumvallazione - via Nazionale. Dalla Casa Comunale il Sindaco chiede pazienza e invita a lasciare l'auto a casa per dieci giorni (tanto dureranno i lavori?). Molte fasce di cittadini non sono d'accordo. Di certo aggiungiamo noi la risposta sta come sempre nel mezzo. Una programmazione più accorta e maggiore tolleranza da parte dei cittadini potrebbero far diventare più sopportabili taluni sacrifici.

RISCHI AUTOSTRADALI

Sembra che la politica della lotta all'indisciplina stradale si sia assopita. È una nostra sensazione. Ci auguriamo di essere smentiti. Di certo, soprattutto nel centro storico, da qualche giorno soprattutto nelle fasce serali si nota più di una automobile in doppia fila (vedi via Roma e via Veneto). Ed intanto la scorsa settimana un'altra vittima della strada. In via Cavallo il signor Luigi Perone ha allungato l'elenco di vittime della strada. Si lamenta che alcune vie cittadine siano scarsamente illuminate. Ciò non autorizza, però, gli automobilisti a cimentarsi sulle strade torresi come se fossero nelle prove del Gran Premio di Formula 1.

Prima di occuparsi del raggiungimento degli obiettivi, che man mano saranno stabiliti dal sindaco e dalla giunta, ci sembra questo il primo vitale compito che attende il nostro neo City Manager: creare comunicazione e sinergia tra i vari uffici comunali per incominciare a far funzionare la macchina comunale

tarsi la lauta parcella che, con grande sacrificio, le esauste casse comunali gli riconosceranno.

Auguri di buon lavoro.



L'avvocato Ciro Falanga, è nato nella nostra città il 23 gennaio 1951 e dal 1996 al 2001 è stato presidente dell'ordine degli avvocati di Torre Annunziata. È stato deputato della Repubblica per la Legislatura 2001/2006.



PREVENZIONE, DIAGNOSI E CURA DELLE MALATTIE DEGLI OCCHI CONVENZIONATO CON IL S.S. N.

Di Maio Medical
-centro oftalmico



Presso il Centro è possibile effettuare:

- Refrazione computerizzata;
- Campimetria computerizzata;
- Oftalmologia pediatrica;
- Ortottica;
- Fluorangiografia; OCT
- Laser terapia: Argon, Yag;
- Ecografia ed Ecobiometria;
- Topografia corneale;
- Pachimetria; Biomicroscopia corneale;
- Elettrofisiologia (PEV, ERG);
- Microchirurgia: cataratta, glaucoma, strabismo, piccoli interventi;
- Laser ad eccimeri per la correzione di miopia, ipermetropia, astigmatismo.



Via C. Poerio, 11 - Torre Annunziata (NA)
Tel.: 081 8628238 - Fax: 081 8626473
email: dimaioomedical@libero.it

La quota per i soci fondatori e ordinari anche per l'anno 2008 rimane di 30,00 euro.

I soci sostenitori stabiliranno autonomamente la quota annuale.

Il versamento va eseguito a mezzo vaglia postale intestato a: **Associazione Culturale La Tófa, Via Cimaglia 23/e 80059 Torre del Greco (Na).**

Tutti i soci riceveranno il quindicinale "la tófa" a domicilio.

**Il Presidente
Antonio Abbagnano**

la tófa

Editrice
Associazione Culturale "La Tófa"

Direzione Editoriale
ANTONIO ABBAGNANO

Direttore Responsabile
TOMMASO GAGLIONE

Redazione web
VINCENZO ABBAGNANO

e-mail: usn123@fastwebnet.it
redazione@latofa.com

Telefono 0818825857 3336761294

Stampa CCAA n. 0563366 NA
Reg. Tribunale T/Annunziata N° 6 del 8/8/2006
progetto grafico Vincenzo Godono

Valorizzare le tradizionali capacità delle imprese torresi: questo l'obiettivo de "L'Oro del Vesuvio"

Arte incisoria: ritorniamo alle origini

di MARIA CONSIGLIA IZZO

Sesso associamo un prodotto ad un determinato luogo. Avviene così per i coralli ed i cammei, la cui paternità è affibbiata ai paesi orientali. Eppure, ovunque si ammiri una conchiglia od un corallo, meticolosamente incisi, non può esserci dubbio di origine: è stato realizzato a Torre del Greco, che detiene da più di due secoli il monopolio dell'arte incisoria sia su coralli, sia su cammei.

“ Cosa sopravvive dell'arte incisoria? Che fine hanno fatto quei sinergici laboratori a conduzione familiare? ”



” Un grande borgo, un affollato centro commerciale popolato da gente di mare: questa l'immagine di Torre ai primi dell'800, periodo in cui l'arte dell'incisione muoveva i suoi primi passi. I torresi pescavano i preziosi coralli; i marinai, di ritorno da lunghi viaggi, portavano a casa conchiglie provenienti da mari lontani; pregiati materiali che finivano nei laboratori degli incisori, gli unici a non essere marittimi.

L'economia di Torre si è retta per tanto tempo sulle risorse di coloro che lavoravano sul mare. In seguito alla crisi dei trasporti marittimi, questo quadro è notevolmente mutato; così le liquidazioni, che chiudevano i rapporti di lavoro dei marittimi con le compagnie navali, furono reinvestite nel giro dei coralli e dei cammei. Nacquero numerosi laboratori, per lo più a conduzione familiare. Queste "aziende" intrat-

tennero strettissimi rapporti con gli orafi napoletani; un'accoppiata che contribuì all'affermazione dell'arte orafa napoletana e di quella incisoria vesuviana sui mercati internazionali. Lo testimoniano il successo riscosso alla Mostra Internazionale di Londra e a quella di Parigi.

Cosa sopravvive dell'arte incisoria? Che fine hanno fatto quei sinergici laboratori a conduzione familiare? La confidenza con la durezza del corallo ha consentito agli incisori di

poter lavorare anche su altri materiali, ovvero le pietre dure. Sembra invece essere scomparso il forte spirito di collaborazione che teneva uniti i numerosi laboratori che, ormai diventati grandi aziende, si rivolgono per lo più al mercato estero; così il "compratore ingenuo" pensa che il prezioso monile appena acquistato abbia origini orientali piuttosto che torresi.

Urgono degli interventi finalizzati a valorizzare le tradizioni e le capacità produttive delle imprese torresi. Nasce con questo intento la mostra espositiva "L'Oro del Vesuvio" che si terrà il prossimo 14 novembre a Torre del Greco. Fortemente voluta dall'Assessorato alle attività Economiche e Produttive di Torre del Greco, essa è legata alla Manifestazione Internazionale "Italian Jewellery Awards" che si terrà nei giorni 13, 14 e 15 novembre ad Amalfi. Parallelamente alla mostra, si terranno incontri con giornalisti e professionisti del settore, durante i quali si discuteranno le strategie di posizionamento delle aziende orafe locali su scala internazionale.

Urgono degli interventi finalizzati a valorizzare le tradizioni e le capacità produttive delle imprese torresi. Nasce con questo intento la mostra espositiva "L'Oro del Vesuvio" che si terrà il prossimo 14 novembre a Torre del Greco. Fortemente voluta dall'Assessorato alle attività Economiche e Produttive di Torre del Greco, essa è legata alla Manifestazione Internazionale "Italian Jewellery Awards" che si terrà nei giorni 13, 14 e 15 novembre ad Amalfi. Parallelamente alla mostra, si terranno incontri con giornalisti e professionisti del settore, durante i quali si discuteranno le strategie di posizionamento delle aziende orafe locali su scala internazionale.

Cambio della guardia

Dal 10 novembre il dott. Pietro De Rosa, Dirigente del Commissariato di Polizia di Stato di Torre del Greco lascia la nostra città per ricoprire altro incarico.

Nel salutare con gratitudine il dott. De Rosa ci piace qui ricordare non solo le sue doti di servitore dello Stato, ma anche quelle di uomo di cultura che tanto ha operato nella Regione Campania. E' sua la bella tradizione del concerto natalizio di augurio alla città delle Forze dell'ordine, come pure il suo costante impegno nell'organizzare numerose ed interessanti iniziative di ampio respiro culturale.

L'abbiamo incontrato a Palazzo Baronale dove il sindaco e la giunta hanno voluto offrirgli un piccolo rinfresco, una scusa per ringraziarlo per quanto ha fatto per la nostra collettività:

"Torre del Greco è una creatura delicata" dichiara il dott. De Rosa "che deve sempre essere seguita con dedizione e attenzione, come abbiamo fatto in questi anni noi polizia, carabinieri, guardia di finanza, capitaneria di porto e vigili urbani. E' una città che, pur avendo fenomeni malavitosi fisiologici, non ha "cultura" camorrista e quindi, anche e proprio per questo, deve essere preservata da questo tragico, mortale cancro. E' una città di grandi fermenti culturali, di capacità associative notevoli e di imprenditorialità di medio e alto livello. Lascio il Commissariato di Torre del Greco nelle mani di grandi professionisti e di uomini veri, che renderanno agevole la gestione di questa importantissima struttura al collega che mi sostituirà.

Lascio questa città per trasferirmi a San Giovanni a Teduccio e questo mi consentirà di ritornare spesso a Torre del Greco per continuare a far cultura tra gente di cultura... e non è una minaccia" aggiunge scherzando, mentre s'allontana col suo solito sorriso.

Arrivederci, dottor De Rosa.




*servizi e tecnologie
per l'acqua*






R.D.R. S.r.l. Viale Sardegna n.2 - 80059 Torre del Greco (NA)
Tel. 081.8475911 - Fax 081.8475940 - <http://www.rdr.it> - info@rdr.it



L'acqua del Dragone e l'acqua della Bruna

di GIUSEPPE DI DONNA

Eugenio Casoria fu direttore del Laboratorio Chimico Municipale e professore di Chimica Analitica e Chimica Agraria presso la Facoltà d'Agraria di Portici e nel 1885 ebbe l'incarico di studiare la natura chimico-fisica delle acque delle Cento Fontane e di altre sorgive della zona vesuviana. Dalle sue analisi risultò che l'acqua era di natura carbonica -alcalina e alcalina terrosa, tipica di quelle dei territori vulcanici. Per Casoria, i caratteri organolettici sarebbero stati poco differenti rispetto a quelli riportati dal Balzano nel libro "L'antica Ercolano ovvero Torre del Greco tolta all'oblio", nel quale sosteneva che l'acqua del Dragone o Dragoncillo come lo chiamavano gli Spagnoli, era salmastra per la vicinanza al mare o perché, come sostenne Casoria, all'epoca del Balzano l'acqua era più ricca di cloruri alcalini (la geochimica sarà di sicuro cambiata per le continue eruzioni vulcaniche).

Il chimico riportava inoltre questi altri dati fisico-chimici:

La temperatura all'emergenza è di 15 gradi, non lascia alcun deposito e non contiene materia organica.

La composizione chimica era la seguente: anidride silicica, anidride solforosa, anidride carbonica, cloro, ossido di calcio sottoforma di carbonato, ossido di magnesio sottoforma di pirofosfato di magnesio, ossido di potassio, di sodio, e di alluminio. Inoltre si riscontravano tracce residue di ferro, acido nitrico, acido fosforico

e fluoro. Il residuo salino era superiore alla media e la potassa (sali di potassio) è quella che dominava.

L'acqua era da considerarsi buona e potabilissima (oggi la cosa è dubbia) per l'assenza di materia organica sosteneva il Nostro, a differenza di quelle di altri pozzi della zona vesuviana, per la gran quantità di anidride carbonica e per il compenso vicendevole in cui si trovano i sali calcarei rispetto a quelli alcalini. Si ricorda che fu l'inquinamento da materia organica di alcuni pozzi vesuviani a causare il colera del 1884, preceduto da quello di Berlino. Le acque del Dragone furono preservate da quest'inquinamento dalla particolare "giacitura" su cui scorre il liquido prima di venire alla luce, che servì ad attenuare gli effetti nefasti del morbo, per lo meno nella nostra città. Invece le altre acque della regione vesuviana hanno più o meno composizione simile (sono più ricche di fluoruri e nitrati); gli strati di terreno dove sorgono sono caratterizzati da conglomerati vulcanici misti a calcare magnesifero. Esse attraversando gli strati di lava trasportano una gran dose di sali alcalini che venendo a contatto con questo calcare sciolgono il carbonato di calcio e di magnesio.

Lo stesso chimico analizzò poi le acque di alcuni pozzi del lato sud orientale di Torre del Greco ovvero alcune vene d'acqua di Santa Maria la Bruna nella zona di via Pagliarone, Villa inglese e contrada Mortelle (lo scrivente ha bevuto di persona quest'acqua dalle caratteristiche organolettiche molto simili a quelle più



note dell'Uliveto). Queste acque hanno una natura carbonica alcalina e ferruginosa che si discosta dalle caratteristiche delle altre summenzionate. Lo si evidenzia, dice il chimico, dall'acido carbonico che emerge sotto forma di bolle dal nostro mare e dalla patina rossastra che tinge gli scogli del litorale; sono questi minerali vulcanici sciolti nel nostro mare a rendere anche più gustosi i nostri frutti di mare. Questi tesori dell'idrosfera locale sono ormai dimenticati o persi. Lo stesso chimico che amava molto la nostra città, si rammaricava che queste acque non potessero essere utilizzate come bibite in quanto Torre per la natura delle sue acque, non era di meno rispetto alla qualità e alla quantità di quelle delle vicine terme di Castellammare e di Torre Annunziata. L'"Acqua della Bruna" secondo il prof. Casoria era superiore per le proprietà organolettiche anche a quella della Filangieri.

Come si evidenzia Torre era ed è ricca di acque. Vitruvio Pollione già asseriva che ai suoi tempi rivoli d'acqua scorrevano per le pendici del Vesuvio e andavano ad arricchire l'acquedotto dell'antica Terma di Sora.

A Torre del Greco, per le acque e per il clima migliore di qualsiasi posto rinomato del mediterraneo, come sostenevano il bioclimatologo Reynold Ball nella sua opera "Mediterranean winter resorts" e l'archeologo Giuseppe Novi amante delle bellezze di Torre, sarebbero potuti sorgere un rifugio invernale e una stazione balneare, presso la zona del porto, nella quale si poteva far uso delle acque marine, di quelle del Dragone e quelle di sorgenti minerali scoperte nel territorio, sia per bevanda che per inalazione e bagni. Novi auspicava anche un ospizio marittimo e balneare presso le antiche terme sorane dove l'acqua a quei tempi era limpidissima e così ricca di fito e zooplancton da emanare un odore che apportava benefici effetti all'apparato respiratorio.

Anche Frate Bernardino della Torre, predicatore cappuccino della SS. Annunziata nella sua Memoria sull'eruzione tremenda del 1794 dedicata al duca M. Caracciolo, riguardo la zona porto, affermava: il torrente di lava "ha generato una pianura così bella (l'attuale zona a mare) che si potrebbe per l'avvenire edificare un luogo di diporto e di delizie". Si era alla fine del 700, sono passati oltre due secoli, ma questi amanti di Torre del Greco non hanno mai visto realizzarsi questi sogni.

il racconto | 2

Un campanarista di Santa Croce

del Sac. VINCENZO DI DONNA

Ed. Palomba & Mazza - 1931 - IX

A Scuppetta nel nascere gli si diede il nome di Antonio in omaggio al Santo del giorno che fu quello del 13 giugno 1622.

La madre sua, certa Anna Rosa Sorrentina, contadina della contrada Carbolillo, passava per una donna energica e risoluta, tanto da aver saputo regolare i conti con il Caporale della Torre di Bassano, disarmarlo e costringerlo a mutar aria. Sulle mura di casa sua, quasi trofeo, pendeva difatti sinistramente uno schioppo, il che se infondeva rispetto ai passanti, stimolava quel suo bamboccio, che dall'ammirarlo e toccarlo passò subito ad usarne per spauracchio del vicinato. Di qui il soprannome: *Scuppetta*. Però dal carattere impulsivo del figlio la madre non si augurava alcun che di bene e con l'esclamare: *è proprio figlio a me!* deliberava già in cuor suo il piano da attuare; mandarlo per mare, *così impara!*

Difatti, quando appena toccava gli otto anni, venne lei da Compar Battimo Cerillo, il pastore che la domenica apriva *chianca* ai Porchianisi (Via Gradoni e Cancelli N.d.R.), si scelse uno tra i migliori caprettini della mandria e corse di filato da padron Vincenzo Garofano, largo suo parente, a fargliene regalo. Ma

così, senza scopo di sorta, per sapere come stavano quei di casa, se l'anno seguente si tornava alla solita pesca e, solo quando n'ebbe affermata, si ricordò di suggerire: *Portatevi pure Scuppetta. Non perché mi è figlio, ma quello ne vale dieci e vi farà onore!*

E così padron Vincenzo enumerò Scuppetta tra la ciurma della sua feluca sottile: S. Maria della Bruna, in partenza dalla marina di S. Aspreno, per le acque di S. Eufemia e Messina. (La Marina di S. Aspreno era tra la metà del Corso Garibaldi e il Largo di Gavino e si accedeva scendendo le grariatelle di Via Gradoni e Cancelli che portavano fin quasi al mare; la ferrovia non c'era ancora. N.d.R.).

Però dice il proverbio: se l'uomo propone, Dio dispone e proprio come capitò a Giona, avvenne che appena la colonna di barche lasciò terra li colse un violento fortunale per cui dovettero ripartire, chi tornando a Torre e chi rifugiandosi in Castellammare o a Sorrento. La sola "S. Maria della Bruna" arrivò a toccare Capri.

Il giorno dopo, nel rifarsi del tempo la feluca di padron Vincenzo Garofano era per disporsi al largo, quando sbucò una galeotta di posta nei crepacci dell'isola, intimando la resa. Erasi caduto in mano dei pirati e fatti schiavi.

Fu nel seguente ottobre che tornando in patria le feluche, tutte si numerarono fuorché la sua ed

allora si prospettò crudelmente la realtà. Anna Rosa si rase i capelli, come prescrivevano le usanze ed esclamò fiduciosa: Se non è morto, qui tornerà!

Era il motto che le tornava in bocca ogni qualvolta la si domandava e bisogna anche aggiungere che il figlio non ne deluse la speranza. Tornò difatti ma quando la madre non poteva più abbracciare perché Anna Rosa, colpita tra i primi dalla peste, era morta da un pezzo, col nome del figlio sulle labbra.

Nei nostri tabulati del 1615 sta segnata la somma di 50 ducati per il riscatto di uno schiavo oppure il ludibrio del lavoro forzato. Scuppetta adunque non essendo in grado di usufruire della prima condizione, rimase in schiavitù, senza avere poi la chiara visione del passaggio. Piccolo e novellino com'era credette che così procedessero le cose, anzi, quando in prosieguo notò le manovre d'uso per riuscir bene, ci ebbe anche gusto. Si naturalizzò, apprese ogni segreto, prevedeva il pericolo, misurava le difficoltà, riusciva preciso nell'intento. Per la lunga lena nel remare aveva acquistato tale vigoria di braccia che dalla stretta si rimaneva immobilizzato, una morsa d'acciaio: prodigiosa nell'arrembaggio, spaventevole nel colpire. Divenne un imbattibile predone del mare, ma soffriva di una singolare debolezza: Quando gli accadeva di riudire il linguaggio del-

la sua puerizia diventava subito triste, quasi affascinato, non era più energico. Quel suono lo accarezzava, gli presentava ombre tenui, evanescenti, nostalgiche, sperdute nella lontananza del tempo e delle abitudini. Non poteva resistere a tanta dolcezza e soavità e n'era conquiso, fino al punto che fu questo il principale motivo per farlo decidere all'abbandono di una vita piena di emozioni e tanto confacente al suo carattere.

Padron Giovanni Mennella, alias u Mansardo, fu l'uomo che avventuratosi nel mare di Malaga allo scopo di riuscire in una miglior pesca, capitò dritto nelle mani di Scuppetta:

"Come? Saresti proprio tu a trattenermi? ...Hai questo fegato? ...Non hai vergogna di tanta crudeltà? ...E sei torrese, tu?"

Bastò quest'ultimo accenno per rimanere vincitore: Scuppetta, colpito nel vivo, non solo lo ripose in libertà, ma decise di far ritorno alla sua terra natale, gonfio di cuore e con la disposizione nell'animo di rendersi benemerito chi sa di quali innovazioni e miglioramenti.

(continua)



di GIORGIO CASTIELLO

Sarà ancora una eruzione disastrosa quella iniziata il 15 giugno 1794 a cambiare il volto della nostra città. Per tutto il secolo il vulcano dominò con la sua figura, allo stesso tempo malefica e benefica il nostro territorio. L'evento è riportato in una nota incisione che Giuseppe Morghen, eseguì in occasione dell'eruzione. La lava investì Torre del Greco attraversandola, invadendo le strade del centro e raggiungendo un'altezza media di oltre tre metri, seppellendo gli edifici fin quasi al culmine.

Il fronte lavico scendendo dalla strada della Ripa, si allargò a sinistra sino a coprire gli antichi lavatoi ed i nuovi, il mulino e la fontana vecchia e nuova, mentre a destra, coprì l'intera via Fiumarello (attuale via Fontana) e via S. Giuseppe alle Paludi, sino a raggiungere lo slargo dove termina la strada detta delle fosse del Carmine. La lava proseguì con un fronte compatto ed ampio, coprendo parte del quartiere del mare, raggiungendo la costa e rovesciandosi in mare, elevandosi sopra il pelo dell'acqua sino ad una altezza di 15 o 20 palmi. Restò fuori solo una piccola porzione del paese abitabile benché chiuso dalla lava, presso l'attuale largo Bandito.

Nei primi anni dell'800 la legge del 2 agosto 1806 abolì i diritti feudali personali e le giurisdizioni privata dei baroni, (concedendo loro un'indennità per la perdita della giurisdizione), ma confermò i diritti baronali sulla terra. Si crea così una struttura socio economica sempre più articolata, nella quale si vanno inserendo progressivamente quelle figure sociali nuove connesse alle attività imprenditoriali e mercantili precapitalistiche.

Mi pare interessante ricordare uno di questi imprenditori, Vincenzo Postiglione, che fondò alla fine del sec. XIX la chiesa di S. Vincenzo a S. Maria la Bruna.

La zona era chiamata "Paruli" da sempre, perché il paesaggio era uniforme ed orizzontale, e per il tipo di coltivazione che si praticava, irrigata da una fitta rete di canali paralleli perché l'acqua scorreva a fior di terra. La contrada di S. Maria

Terra nostra

Schizzi di storia appuntati sullo sketchbook



la Bruna era attraversata da poche strade di sezione minima, che andavano dalla Statale 18 (l'antica strada Regia delle Calabrie), giú diritte fino al mare. Esse erano collegate tra loro solo raramente da stradine trasversali e di regola da sentieri che attraversavano i campi.

Questa terra era ed è fertilissima ma nella campagna vicina, che non era così frazionata, la produzione era più facilitata. E allora l'unico fattore su cui si doveva puntare era il tempo: se i contadini volevano sopravvivere, dovevano arrivare sui mercati o prima o molto dopo gli altri. Ecco perché le piante dovevano essere seguite una per una, giorno per giorno: dovevano essere sostenute con le canne, legate tra loro, difese dal sole, innaffiate al momento giusto e nella giusta quantità d'acqua. In questo contesto ambientale così particolare, alla fine dell'ottocento emerge la figura di Don Vincenzo Postiglione proprietario di una Casina e di un podere alla Contrada Villa Prota già Cesaro, a Santa Maria la Bruna...

Una piccola comunità di contadini sparsi sul territorio, al comando di Don Vincenzo, provvedevano alla conduzione del suo fondo, che produceva sementi, ortaggi e frutta. Una piccola casa colonica serviva ai loro bisogni, mentre una elegante villetta in stile liberty (abbattuta qualche anno fa perché pericolante), era la residenza di Don Vincenzo, che residente in Napoli, la utiliz-

zava per alcuni mesi l'anno, sia per controllare da vicino i suoi affari, sia per delizia.

Gli abitanti della contrada, la domenica avevano non poco difficoltà nel raggiungere la chiesa più vicina, per cui per diminuire il loro disagio Don Vincenzo Postiglione, si fece carico di costruire a proprie spese nella sua proprietà, una cappella in onore di S. Vincenzo Ferreri. In una lettera del 4 luglio 1900, egli fa domanda per la "benedizione della Cappella eretta nella sua proprietà"... per farla benedire dal Cav. Catello Gambardella da Castellammare di Stabia. In un'altra missiva datata Napoli, 23 novembre 1900, e firmata dallo stesso Postiglione, sono riportate alcune indicazioni per la conduzione della nuova Cappella. Egli dà come garanzia le sette case coloniche che ivi si trovavano, obbligando anche dopo la sua morte di non fare mancare quanto necessario per la celebrazione delle messe, e che la stessa cappella doveva sempre restare ad essere utilizzata come chiesetta e abitazione del Cappellano.

Per molti anni, il campanile della chiesa è stato l'unico riferimento visibile sia da terra che da mare, in un paesaggio uniforme ed orizzontale, dove da sempre gli abitanti continuavano da generazioni ad interessarsi di agricoltura.

Se sul lungo tratto di costa sul mare, posto in continuità con l'area più ricca e attiva dell'entroterra campano quello nocerino-sarnese, si è verificato una stretta integrazione tra lavoro agricolo, lavoro artigianale e commerciale, reso possibile non solo dalla sua favorevole posizione geografica, di contro, sulle pendici vesuviane, vi fu ed ancora oggi persiste, una frammentazione del suolo agricolo. Qui si evidenzia una struttura produttiva basata su più minuti livelli economici dove il piccolo proprietario viveva dei proventi



del suo orto, anche se ai limiti della sussistenza. La coltura intensiva della vite, come abbiamo visto all'inizio della nostra argomentazione, e degli alberi da frutta permettevano la vita di una famiglia contadina, proprietaria del piccolo lotto agricolo. Il riscontro di una diversa suddivisione fondiaria nella valle e nella zona pedemontana posta ai piedi del Vesuvio, non può essere tuttavia generalizzata anche perché la struttura della proprietà del suolo non è mai stata connessa ad una o ad un'altra realtà geografica, ma è piuttosto definita da matrici di carattere economico-territoriale, legate a poli produttivi e di scambio di ordine diverso, legate spesso alle comunicazioni e quindi al sistema stradale.

Ed è proprio questo sistema stradale, lo stesso, che era già presente nelle mappe settecentesche, a condizionare l'economia agricola e sociale dell'area pedemontana. Sulle lave ottocentesche, fino a non molti decenni fa, ogni tre anni si ripuliva il bosco, che era composto essenzialmente da alberi di acacie e da pini. I primi venivano usati come legna da ardere, mentre il pino veniva utilizzato in più modi. La cima ad esempio, chiamata ramaglia, una volta tagliata veniva unita in fasci legati con i sottili rami delle ginestre, che erano disseminate sotto di loro, e lasciati ad essiccare vicino agli alberi. Una volta pronti venivano caricati sui muli e portati nei panifici dove venivano utilizzate per l'alimentazione dei forni. I rami e spesso anche i tronchi piccoli, segati nelle dimensioni dovute, venivano inviati alle industrie per alimentare i loro macchinari. Solo i tronchi grandi venivano utilizzati per il fasciame delle barche, in quanto il legno di pino, ha ottime caratteristiche di impermeabilizzazione.

continua il prossimo numero

INTERNATIONAL Security Service GROUP

Il nostro impegno per la vostra sicurezza

- Servizi di vigilanza
- Video sorveglianza
- Tele-radio allarme
- Localizzazione satellitare
- Trasporto, custodia e trattamento valori

Per noi il futuro è già passato

Avellino Via G. Di Guglielmo, 61 - Tel. 082538444

Caserta Via Cappello Rosa Il tratto Maddaloni - tel. 0823203050

Mantova Via Cremona, 36 - tel. 0376262645

Napoli Via Nola, 104 - Ciciliano - tel. 0818248363

Salerno Via ten. B. Lombardi - Costel San Giorgio - tel. 0815162408

Taranto C.so Roma, 246 - Massafra - tel. 0998800999

La International Security Service s.r.l. è in grado di sorvegliare banche, uffici industriali, gioiellerie, negozi, abitazioni, con turni di guardia e con utilizzo di mezzi tali da rendere impossibile qualsiasi furto o rapina.

Controllo a distanza
All'avanguardia sono i nostri servizi di controllo a distanza: la ns. centrale operativa è in grado di acquisire in tempo reale eventi tipo: furto, rapina, scasso, sabotaggio, incendio, fughe di gas, guasti tecnologici, ed inoltre può telecomandare apparati d'allarme, di sorveglianza, di illuminazione, di climatizzazione e di bloccaggio porte.

Videosorveglianza
Centrale di videosorveglianza Alpha System Lab (ASL) della Hesa Roma per la ricezione di immagini. In particolare il sistema di video sorveglianza che, grazie alla nuovissima rete ISDN, costituisce il mezzo più efficiente per assicurare la comunicazione globale di voce, dati e immagini da qualunque parte del territorio, infatti, la video sorveglianza è offerta come soluzione per quelle aziende che desiderano avere un presidio costante per fini di protezione e sicurezza, si tratta di un potente artefatto "occhio" elettronico che può controllare l'ordine e la sicurezza in aree pubbliche e private. Il sistema si compone di postazioni remote motorizzate o fisse con telecamere che inviano i propri segnali al ns. centro controllo, ove è possibile comandare le funzioni motorizzabili delle telecamere per indirizzare l'occhio verso gli obiettivi desiderati.

Servizi Scorte
Effettuiamo servizi scorte armate a persone e valori, il trasporto di questi ultimi viene organizzato in modo da compiere il tragitto più breve e sicuro.

La ns. esperienza in materia di sicurezza ci ha guidati nella scelta di sistemi ed attrezzature d'avanguardia. La International Security Service, dispone, infatti, di un caveau per la custodia valori e di una sala contazione completamente informatizzata, capace di gestire flussi di denaro in entrata come in uscita.



INTERNATIONAL SECURITY SERVICE S.R.L. GROUP

Via Nazionale delle Puglie - 80035 - NOLA (Na)
Tel. 081/8238422 - Fax 081/8238831
www.internationalsecurityservice.it - e-mail: issnola@tin.it

SOMMA VESUVIANA E TORRE DEL GRECO

Le cose che abbiamo in... Comune

di CARMELA AURIEMMA*

A prima vista sembra che nulla accomuni queste due cittadine vesuviane. Torre del Greco, principalmente marittima con il porto, i suoi pescherecci, il cantiere navale dove il profumo del mare e il tipico odore dei pesci appena pescati la contraddistinguono. Colore dominante l'azzurro del cielo e del mare che in certo qual modo caratterizza la solarità e la vivacità della gente del posto d'origine greco-romana - levantina a volte scalarla ma passionale. Somma Vesuviana, paese medioevale, tipicamente contadinesco, in passato terra di feudalesimo con famiglie di feudatari di molte contrade e masserie lavorate da semplici contadini per i loro signori e padroni. Il Museo Contadino di Somma Vesuviana è testimonianza ricca del patrimonio etnico e civile. Colori dominanti il marrone delle case e della terra e il verde del Monte Somma, Madre del Vesuvio. Il mare non fa parte del suo paesaggio e neppure il profumo di pesce fresco, anche se in alcune zone la contraddistingue l'odore forte non sempre apprezzato di stoccafisso e baccalà, specialità gastronomica tipica di questa zona. Numerose cantine e trattorie di Torre si rifornivano presso la cittadina sommesa e pescatori di corallo e spugne che vivevano per lunghi periodi lontani dalle famiglie, si cibavano di questo prezioso alimento conservato, ricco di proteine nobili. Torre inoltre conosce questo prodotto perchè diversi commercianti di stocco e baccalà si recavano nella città corallina per venderlo (invece da Santa Anastasia giungevano i venditori di mozzarella e derivati caseari). La gente di Somma d'origine osca-italica, appare invece più chiusa e riservata ma vitale, a volte un po' cupa, incline alla malinconia, ma sempre gentile, accogliente, con

Affinità e diversità di due localita vesuviane: profumi vesuviani, stoccafisso e... Lucrezia d'Alagno

un pizzico d'ingenuità e di genuinità. Però Somma Vesuviana è molto vicino a Torre Del Greco; i due feudi poi divenuti comarche, nell'antichità confinavano e inoltre sussistono legami ben definiti da essere due facce di una stessa medaglia. Prima di tutto Somma è un paese sorto alle falde del Somma-Vesuvio, il monte da cui lo stesso paese prenderà il nome. La montagna Somma, madre del Vesuvio, figlio dispettoso che tanto l'ha fatta penare e non le ha dato tregua con le sue eruzioni, con i suoi lanci di lapilli, cenere e gas, appare dal suo lato verdeggianti, rigogliosa, fertile; suo figlio, il Vesuvio, dall'altro versante mostra la sua faccia arida, brulla, vulcanica e libra nell'aria l'acre olezzo di zolfo. Madre e figlio sono tanto diversi ma accomunati dalla stessa percezione dei profumi vesuviani. Le ceneri eruttive hanno fecondato la terra producendo un rigoglio di piante spontanee e un notevole incremento di colture agricole. Passeggiando sul monte Somma o sul Vesuvio si percepiscono diversi profumi: quello penetrante delle ginestre in fiore, quello balsamico dei pini o il profumo dolce e penetrante degli alberi da frutta come prugni, albicocchi, peschi, ciliegi. Le unisce anche la lavorazione del vino. A Somma Vesuviana diverse persone in autunno torchiano l'uva e poi lasciano fermentare il vino nelle botti per alcune settimane. Se si passeggia per il paese si possono individuare a naso le case in cui si è vinificato. Un vino che ci accompagna nella cucina torrese è il LACRIMA CHRISTI coltivato alle pendici del Vesuvio, mentre a Somma Vesuviana è da

annoverare un vitigno, la CATALANESCA che grazie al terreno ricco di ceneri, fa sì che il vino ottenuto sia di un limpido colore giallo oro, di sapore asciutto e dolciastro.

Anche il patrimonio storico-culturale di Somma Vesuviana e di Torre del Greco è ricco e notevoli sono le analogie e le differenze fra le due comunità. Somma Vesuviana è la capitale della tradizione agricola vesuviana con la sua caratteristica tammurriata, mentre Torre è la capitale della tradizione marinaresca vesuviana.

Su di una collina poco distante dal centro di Torre, offre l'incantevole scenario il Colle S. Alfonso con il monastero e la sua terrazza da cui si può ammirare il suggestivo panorama del

stradine multicolori e vivaci paesaggi da cartolina ricchi del profumo vero dei due popoli. Somma medioevale offre lo storico quartiere Casamale racchiuso nelle massicce mura aragonesi mentre Torre del Greco, il Vaglio e la Zona Mare. Le tante chiese antiche, la religiosità tengono saldi ancora i legami delle due cittadine alle loro tradizioni: la festa dell'Immacolata, i pittoreschi tappeti dei quattro Altari a Torre. Invece nel medioevale borgo Casamale a Somma dove si erge nella sua bellezza l'insigne Collegiata si può assistere il Venerdì Santo al tradizionale corteo in sai bianchi della processione delle quattro congreghe della cittadina che assistono il Cristo morto e Sua Madre fra litanie e preghiere. Ed è proprio nel borgo Casamale che si svolge una festa per molti aspetti unica in tutto il meridione; il 3-4-5 agosto ogni quattro anni in onore della Madonna della Neve chiamata la festa delle Lucerne oppure quella del 3 di Maggio quando gli abitanti di Somma e dintorni si recano in pellegrinaggio alla Madonna del Castello accompagnandosi con canti, tammurriate e vino novello. Sono feste di rito pagano-agricolo da guardare, da gustare e da vivere con tutta la sensibilità che ci vuole per apprezzare gli avvenimenti intensi, solidi, essenziali che scadenano il ciclo della natura con il suo eterno ritorno. Fu a Torre del Greco che Alfonso d'Aragona conobbe per la prima volta Lucrezia D'Alagno, ma lo sapevate che nel Castello Aragonese di Somma Vesuviana, madonna Lucrezia d'Alagno si ritirò dopo la morte del re Alfonso?

La gente del luogo generosa comprese il dramma della donna e fece il possibile per infonderle fiducia e coraggio.

* Una sommesa che ama Torre del Greco



Somma Vesuviana - Il castello di Lucrezia d'Alagno (1440) poi passato ai principi de Curtis

Golfo di Napoli con le isole e la costiera Sorrentina. A Somma Vesuviana di pari bellezza c'è Santa Maria a Castello posta sul monte Somma con il suo Santuario e una visuale mozzafiato sulla Campania Felix e dei monti dell'Irpinia. I centri storici di Somma Vesuviana e Torre del Greco presentano borghi, quartieri,

La città sei lustri fa

Foto Aliberti 1980



Piazza del Plebiscito, oggi non c'è più



Case viste dal Palazzo Baronale

Il Vicoletto Costantinopoli che porta alle "16 case", gli alloggi delle guarnigioni a difesa del Palazzo; sotto: in primo piano la torretta di guardia con "i merli arabi" inglobata nella palazzina



Le Cento Fontane prima della ristrutturazione



Da notare in tutte le foto: non c'è una carta a terra



Piazza della Chiesa di Costantinopoli con carrettino del netturbino: oggi non c'è più

Lettere a la tófa

Le e-mail vanno indirizzate a usn123@fastwebnet.it e le lettere a: Redazione "la tófa" via Cimaglia 23/E Torre del Greco

SIAMO ULTIMI?

Egregio Direttore,
Lei si chiedeva a proposito del Porto Turistico: Ma a Castellammare di Stabia sono meglio di noi? Perché interrogarsi? Impietosamente dobbiamo riconoscere che siamo i peggiori in assoluto, in tutto il Comprensorio Vesuviano. Basta guardare allo stato di degrado, sporcizia, abbandono della tanto decantata nuova zona mercatale. Le storiche nostre Piazzette sgombrate per consentire l'occupazione da parte dei cinesi e degli ambulanti extracomunitari con le loro bancarelle.

Infine pochi giorni fa l'amministrazione comunale di Portici ha inaugurato, proprio di fronte al Palazzetto dello Sport, una stupenda struttura con palestre e piscine, mentre i nostri ragazzi, le nostre società sportive, continuano a fare sacrifici per mantenersi in vita senza alcun impianto sportivo. Le tradizioni del nostro Basket, Pallanuoto, Nuoto, Pallanuoto, Pallamano vanno lentamente morendo, così come lentamente muore questa città fatalmente e tragicamente condannata da un atroce destino di mala amministrazione.

Franco Riviaccio

CI MANCHERÀ COME LE SUE POETICHE RICETTE

Egr. Direttore
La Signora Augusta De Luca, moglie di Stefano del ristorante omonimo, ha finito di soffrire.

Siamo tutti molto tristi e addolorati. Siamo cresciuti da ragazzi nel suo giardino con la compostina e poi insieme ai miei figli ed ai migliori amici, con i suoi gnocchi, il ragù borbonico e tante "armonie" gastronomiche sempre accompagnate dal vino rosso di Lettere. Con Lei l'arte di cucinare diventò poesia.

Addio.

Vincenzo Palomba

Ciao Aurelio

Dopo circa 40 giorni in sala di rianimazione, Aurelio Ciliberto non ha superato la crisi. La morte di Aurelio Ciliberto, 65 anni, vittima di un investimento il 12 settembre scorso, è sopraggiunta il 24 ottobre nello stesso ospedale partenopeo ove era ricoverato dal giorno del tragico incidente in via Vittorio Veneto. Ancora una morte, quindi, sulle strade di Torre del Greco. Il povero Aurelio, conosciuto nel mondo della scuola dove ha operato per anni, aveva lasciato un'impronta indimenticabile della sua figura di autentico uomo di cultura. Una persona di grande onestà intellettuale e d'innata eleganza espressiva, ha detto la prof.ssa Elena Bianco nel corso del rito religioso esequiale celebrato il 25 ottobre dal Parroco Pasquale Langella della Chiesa di Santa Maria del Popolo. Un ricordo commosso quello di Elena Bianco che, parlando a nome di tutti gli amici presenti, ha così ricordato la figura di Aurelio soprattutto negli anni del costante appassionato ed entusiasta impegno nella Società Torrese di Cultura. La prof.ssa Bianco ha sottolineato, rivolgendosi ai familiari ed in specie ai fratelli Antonio ed Alberto, che Aurelio Ciliberto ha rappresentato un riferimento per la cultura di Torre del Greco.

Rinnoviamo da queste colonne le nostre affettuose condoglianze alla famiglia tutta ed in specie al fratello Antonio.

Tommaso Gaglione

LUTTO D'URZO

Il 3 novembre ha lasciato questa terra in veneranda età l'animo nobile e buono della signora Assunta Liguoro, vedova D'Urzo. Donna dalle doti non comuni, la signora Assunta è da tutti ricordata per il suo carattere forte, per le Sue doti morali e religiose, per l'aver saputo essere in tantissimi anni, punto di riferimento della famiglia, come madre, nonna, suocera affettuosissima. Il giorno dell'estremo saluto una folla commossa di parenti ed amici ha voluto tributarle l'ultimo saluto, stringendosi attorno alla Sua famiglia ancora attonita per la perdita. Nel corso del rito religioso, il celebrante mons. Raffaele Borriello ha tenuto a sottolineare il carattere forte della signora Assunta ed il suo profondo senso della religiosità. Alla famiglia, in particolare ai figli maresciallo dei VVUU. Giuseppe, ai parenti tutti ed in specie al nipote Nico, nostro amico, giungano le affettuose condoglianze del giornale "la tófa".

T.G.



Il Coro Santa Cecilia in una commedia musicale

NASCE IL MUSEO DEL MARE

Con la benedizione di Mons. Franco Riviaccio parroco di Portosalvo è stata inaugurata, in una sala della Stazione delle Ferrovie dello Stato, la prima "costola" del Museo Navale di Torre del Greco. Al Presidente della Lega Navale Italiana sez. di Torre del Greco Enrico Parola e a tutti i consiglieri vanno i complimenti della nostra redazione, nell'attesa di locali più ampi per ospitare un museo degno della Storia navale cittadina".



Anniversario della morte di Cristina d'Aquino

Fragile eppur sempre pronta a puntare i suoi occhi negli occhi di chi gli era accanto disposta soltanto a contatti leali. Allora capivi che "c'era" ed era persona cui dar conto capace di abbracciare o difendere chi le era più caro. L'anno scorso i suoi occhi diventarono ancora più verdi come il color del mare, pensammo; ed invece puntarono al cielo ancora una volta, pensiamo, a pretendere anche lassù rapporti sinceri.

AntAb

Tommaso Gaglione

Nucleare sì, nucleare No.

di ROBERTA RINALDI

Questo è uno degli argomenti all'ordine del giorno eppur trattato con poco risalto dai giornali e televisioni. Nessuno ne parla apertamente anche se è un problema di grand'attualità e di importanza vitale. Già nel 1987 se ne parlò ampiamente e fu fatto un referendum attraverso il quale il popolo italiano optò per il blocco della costruzione delle centrali nucleari sul nostro territorio, perché già all'epoca se ne temevano i potenziali rischi. Ora l'argomento è tornato alla ribalta, ma evidentemente c'è qualcosa da nascondere e per questo si tende a parlarne poco. La trasmissione di RaiTre, Report, invece ha fatto

riemergere il caso nucleare, argomento relegato in un angolino, mentre è ancora una volta necessaria un'analisi seria e approfondita, perché essere sottoposti a radiazioni nucleari provoca seri danni alla salute umana e a tutto l'ecosistema. Un circolo vizioso che poi ci si ritorce contro e a pagarne le conseguenze saremo tutti.

Perché nessuno muove un dito? Se ci rimettiamo solo economicamente possiamo anche sopportarlo, siamo abituati a farci togliere soldi dallo stato senza mai protestare, ma il problema è quando si va oltre e si gioca con la vita delle persone. Perdere la propria vita o quella dei propri cari, vedere ammalarsi gente che ci sta intorno, questo non deve verificarsi, bi-

sogna fare qualcosa.

Altri sostengono che impiantare nuove centrali nucleari, con tanto di fondi e risorse, non provochi danni di alcune genere, anzi siano un vantaggio per la produzione di energia. I contrari sostengono che sia un disastro.

Creare ben nove impianti nucleari sarà deleterio per i territori dove sorgeranno e per la popolazione, dicono i sostenitori del No e ritengono che debbano essere subito smantellate pure le vecchie centrali, ripulite ed implementare l'energia con nuove fonti rinnovabili. Obiettivamente non si può rischiare una nuova Chernobyl: malattie, morti, storpiamenti. Stare a contatto con materiale radioattivo è nocivo per la nostra salute e crea danni irreparabili per l'essere umano.

Siamo nelle mani di politici che decidono le sorti del nostro futuro e speriamo che non tengano conto solo dei loro interessi e del Dio denaro, ma soprattutto di noi cittadini e della qualità di vita di tutti.

la ricetta

Cotolette inventate da me



INGREDIENTI:

- 6 fettine di carne da 100 gr. ognuna
- Pan grattato
- 2 uova
- Parmigiano grattugiato
- 6 fettine di fior di latte
- 3 pomodori rossi
- Olio per friggere, sale e basilico.

Battere le fettine, impanarle e ricoprirle di parmigiano. Passarle nell'uovo battuto e nuovamente nel pan grattato. Friggerle nell'olio e farle asciugare su carta assorbente di cucina.

Appoggiare le cotolette in una pirofila, mettendoci sopra ad ognuna una fettina di fior di latte. Aggiungere i pomodori tagliati e le foglie di basilico.

Informare per pochi minuti, tanto quanto basta a far sciogliere il fior di latte.

Buon Appetito

Giuggiola

ALISMA HOTEL

Settimane OFFERTA FESTIVITA'	BBSS	MP+B	PCFB
Immacolata (3 notti) dal 05.12.08 al 06.12.08	100€	140€	170€
Natale* (4 notti) dal 23.12.08 al 27.12.08	160€	350€	400€
Capodanno* (5 notti) dal 29.12.08 al 02.01.09	210€	260€	320€
Epifania (4 notti) dal 03.01.09 al 07.01.09	160€	210€	260€
Pasqua (4 notti) dal 10.04.09 al 14.04.09	160€	210€	260€

* Cena della Vigilia di Natale, Pranzo di Natale e Santo Stefano inclusi in MP e PC.
* Cenone di fine anno facoltativo € 80,00 da pagare direttamente in hotel.

L'Hotel Alisma è sito in Alfedena (AQ), piccolo centro posto ai margini del Parco Nazionale d'Abruzzo.
Di nuova costruzione è dotato di una confortevole hall con bar, di un ristorante e sala colazione e di 25 camere, tutte fornite di servizi privati con doccia, televisore, telefono e frigobar.
L'Hotel posto nelle vicinanze del centro cittadino è comunque immerso in una magnifica pineta, da ogni camera si può godere del panorama tipico degli Appennini, a pochi passi dal Parco Nazionale d'Abruzzo.

ALISMA HOTEL
Via della Pinetina - 67030 Alfedena (AQ)
tel. 0864 870047 - fax 0864-87309
www.alismahotel.it - info@alismahotel.it

Fantasticoie Bomboniere
di Rita Castellano

Via Piscopia, 70 - Torre del Greco (Na) - 80059
Tel. Casa 0818819849 - Cell. 3334159112

brevi

A CURA DI TOMMASO GAGLIONE

SANTA CROCE

Quarto appuntamento sabato 15 novembre per la terza rassegna dei concerti d'organo in Santa Croce. Di scena alle ore 19,30 Norbert Itrich proveniente dalla Spagna. Sinora si sono esibiti due artisti italiani ed uno inglese. I concerti sono ad ingresso libero e molto interessanti, forse sono un po' penalizzati dalla scelta della giornata e dell'orario.

CORO LIRICO MIGLIO D'ORO

Alla presenza di autorità, appassionati e cittadini comuni, il 5 novembre al MAV di Ercolano la manifestazione "Ritorna Vincitor", con il concerto lirico dei vincitori della 14^a edizione del Premio omonimo. Occasione poi per presentare al pubblico il Coro Lirico del Miglio d'Oro costituito ad opera del Maestro Francesco Pareti. Arie più famose hanno distinto la serata allietata dalla voce dei solisti vincitori e cioè: Rosa Feola, soprano, Jung Sung Mi, soprano, Adriana Di Paola, mezzosoprano e Alessandro Scotto di Luzio, tenore. Il Coro del Miglio d'Oro, composto da circa 20 elementi, soprani, contralti, mezzosoprani, tenori, baritoni e bassi, ha presentato un entusiasmante programma da Rossini a Bellini, da Verdi a Bizet, a Puccini ed Orff, con una magistrale esecuzione del "O fortuna" dai Carmina Burana. Il direttore è stato il Maestro Pareti, al piano Bruno Milano. Tra i soprani la nostra concittadina Luigia Gargiulo che si è sempre distinta nel bel canto e recentemente in un'esibizione al Circolo Nautico con l'associazione Prometeo. Al termine l'immane Inno di Mameli ad entusiasmare il cuore di tutti.

PINA RADICELLA

Pina Radicella non finirà mai di stupirci. Da appassionata di musica e di corali, ad organizzatrice di eventi e perno della "Casa Piuccio", dedicata a San Pio. Ora anche scrittrice. Il 15 novembre verrà presentato il suo libro: "Anche se non è Natale, te piace 'o presepio?" Una pubblicazione per i tipi di Nunzio Russo Editore con allegato DVD, al prezzo di 12,00 euro. E' un libro di 50 pagine con DVD che riporta immagini del Natale con interviste a presepisti. Una pubblicazione nuova nel suo genere, da non perdere.

SCUOLA MEDIA "ROMANO"

Giuseppina Principe, dirigente della scuola Beato Vincenzo Romano ha organizzato un importante progetto sulle ultime ed innovative disposizioni ministeriali relative al patto educativo e di corresponsabilità. Gli appuntamenti hanno avuto inizio il 7 novembre e dureranno fino al mese di marzo 2009.

La Compagnia "Pernice" e "tre pecore viziose"

Dal 21 al 23 novembre al Teatro San Luigi Orione in Ercolano in scena con "Tre pecore viziose" la Compagnia Teatrale "Gianni Pernice". La commedia in due atti di Eduardo Scarpetta è stata riadattata dalla regista Rosalba Pernice. Nel cast di attori figura al suo esordio la giovanissima Laura Battiloro. Le musiche e gli arrangiamenti sono stati curati fin nei minimi dettagli da Enrico Peluso. Gli interpreti sono: Agnese Granato, Laura Battiloro, Rosalba Pernice, Giuseppe Granato, Salvatore Pagano, Carmine Bruno, Aniello Pernice, Francesca Romano, Nicola Fedele e Angelo Scarpati.

La Compagnia Pernice è reduce dai meriti successi alla rassegna estiva organizzata dall'associazione Mac Naught di Torre Annunziata e dalla prima edizione della rassegna dedicata a Giovanni Pernice, proposta quest'anno dal Comune di Torre del Greco. Una serie di impegni molto fitti che contraddistinguono questa Compagnia che fa della continuità una delle sue armi migliori proponendo quasi dieci repliche all'anno con quattro autori diversi. L'orario d'inizio degli spettacoli: venerdì e sabato ore 20,30, domenica ore 19,30.

Viaggiando

a cura di

GIRAMONDO VESUVIANO



ISTANBUL

La vecchia Costantinopoli, una città ricca di storia e brulicante di vita. È l'unica città che può vantarsi di estendersi su due continenti grazie alla sua posizione geografica. Capitale di tre grandi imperi, ancora oggi è un punto d'incontro fra oriente e occidente, un mix di passato e presente. L'antica storia aleggia nell'aria grazie ai tesori romani, bizantini ed ottomani che continuano ad essere gelosamente custoditi e che rendono la città unica ed affascinante. Emerge dalle acque del Corno D'Oro e del Bosforo in un indimenticabile orizzonte di cupole, minareti ed edifici i più moderni. Per secoli la Aya Sofya (Santa Sofia) è stata considerata l'edificio sacro più importante del cristianesimo. Dopo la conquista ottomana fu trasformata in moschea e sormontata da un'enorme cupola ed oggi è diventato un museo in cui si respira un'aria "antica".

Ma Istanbul è anche ricca di divertimento e di luoghi in cui poter ammirare spettacoli di danza del ventre. Imperdibile il Grand Bazar che ospita negozi con prodotti tipici artigianali turchi: tappeti, splendide ceramiche dipinte a mano, oggetti di rame e d'ottone, pipe di schiuma di mare, gioielli d'oro; tutti prodotti a buon mercato.

Roberta Rinaldi

imperdibile offerta

**PONTE DELL'IMMACOLATA
6-9 DICEMBRE 2008
VOLI NO-STOP TUTTO COMPRESO DA
NAPOLI PER AMSTERDAM, LONDRA,
VIENNA, PRAGA, MADRID, VALENCIA,
BARCELONA, PARIGI.**

GIRAMONDO VESUVIANO
Via Vittorio Veneto, 44 - Torre del Greco
Tel.081.8824020 - Fax 081.8821616

Ritratti

di CIRO ADRIAN CIAVOLINO

Gregorio Laino



*Qui non si canta al modo delle rane,
qui non si canta al modo del poeta
che finge immaginando cose vane;
ma qui risplende e luce ogni natura
che a chi intende fa la mente lieta.
Qui non si gira per la selva oscura...*

Cecco D'Ascoli (1269 - 1327)

Uno potrebbe mettere un motto all'uscio, su un pilastro o sul frontone della propria casa, come una volta era di più amata usanza, a cominciare dai cave canem dei latini e il mosaico sul pavimento dell'atrio con l'immagine del fido guardiano da temere. A casa o allo studio di Gregorio Laino si potrebbe mettere un'insegna anche piccola con la scritta Qui si studia, si lavora, e si continua a studiare. Come sullo stile di vita di questi signori tale assunto aleggia. Costoro non hanno messaggi per intimorire il prossimo, hanno sì tre cani, ma son dolcissimi. La casa dei Laino ha i colori del cielo, è una casa di vetro, è un porto di mare, si può verso questo veleggiare, trovate sempre al molo Gregorio o la signora Aurelia pronti a lanciarvi cime per ormeggiare. In questa casa si studia e si lavora senza gongolare negli agi che possono permettersi, hanno rotte precise come Gregorio da giovane ha seguito giungendo, ad appena trentadue anni, alla cattedra universitaria. Noi lo chiamiamo professore, lui se risponde al telefono dice studio del dottor Laino. Su una pagina di un depliant per un congresso ho letto un curriculum da vecchio luminare di ateneo. Invece Laino ha soltanto cinquantacinque anni.

Faccio quattro passi in famiglia. Gregorio Laino ha storie da raccontare e le sa raccontare, ogni volta provoca la mia meraviglia, la mia curiosità. Anche di queste vorrei narrare. Io percorro l'antica strada che ora è via Beneduce, ma che nella memoria nostra è ancora sopra ai cappuccini, dove cappuccini non ce ne sono da secoli. Spesso la percorro a piedi, a villa Paradiso sono ospite di mio figlio per il pranzo della domenica. Villa Paradiso è un titolo vanitoso, prima di quella ce n'è una quasi tutta coperta da alberi secolari, il cancello è chiuso tra due guardiole all'antica maniera. Tutto è giallo antico e verde. Guardo quella villa dove forse una volta entrai, da ragazzo, deliziandomi davanti a vetrate colorate che mi apparivano come un caleidoscopio, è una delle più belle di questa città che accoglieva chi aria buona cercava dalle parti nostre, e ce n'era. Fuori c'è scritto su una targa Proprietà Alberto Izzo. Era un commerciante che aveva fatto fortuna con granaglie e sfarinati per conto dei Mulini Marzoli. In quella villa Gregorio è nato ed ha vissuto spensierati anni della sua adolescenza, insieme alla sorella Assunta, ora professoressa di lettere ed al fratello Alberto, suo collega alla Università Federico II. La mamma Carmela era figlia di Alberto Izzo e fu una delle prime donne laureate in lettere classiche, ma incoraggiata dal padre a rimanere in casa per educare i figli. Il padre di Gregorio, Luigi Laino, veniva da lontano, nativo di Orsomarso, piccola cittadina calabra, era magistrato e pretore a Portici. Il nonno paterno di Gregorio, anch'egli magistrato, era Procuratore del Re.



La casa del professore Laino è una casa quieta, sua moglie Aurelia Di Cristo, che viene da una antica e nota famiglia di commercianti in tessuti, una donna diafana e chiara come uscita da un quadro di Botticelli, ha grazie sue gentili. Professoressa di diritto, trova tempo anche per attività umanitarie, è presidente della sezione torrese della Croce Rossa Italiana. Gregorio è stato sino a qualche tempo fa presidente del Rotary Club. Hanno due figli, Carmela si prepara per un concorso in magistratura, Luigi è laureato in odontoiatria, lavora col padre.

I quattro passi in famiglia potrebbero continuare ma ci fermiamo qui. Gregorio mi avrebbe fermato prima.

Il professore ha storie da raccontare, come lui sa raccontare. Insieme alla villa dei cappuccini il nonno Alberto, citiamo le più importanti, era proprietario di Villa Cesira, c'è un ingresso da Via Circumvallazione, era una villa stupenda, un luogo di delizie prima che fosse soffocata da edilizia selvaggia, ed ancora di Villa Carmela, così chiamata in onore della madre di Gregorio. Ebbene questo antica nobile villa, costruita a bugnato, durante l'ultima guerra fu bombardata e poi restaurata nell'aspetto attuale. E' l'ultima costruzione di Torre del Greco al confine di Torre

Annunziata, di fronte al Tribunale. Il professore dice che quello villa, data la sua estensione, sarebbe il cosiddetto Palazzone. Ma qualcuno dice che il Palazzone sia il palazzo Salvatore, dove tradizione vuole che abbia ospitato Sir William Hamilton, ambasciatore inglese alla corte dei Borbone ed appassionato di vulcanologia. Decidiamo una buona volta qual è il Palazzone.

Di Villa Carmela fu ceduto un bel tratto di suolo e di giardino, non so quando, per far nascere Via Prota, c'era lì soltanto un sentiero. Nel giardino Gregorio va a curare piante che ama come ama la pittura dell'ottocento. Insomma ama i colori, quelli veri, naturali. E quelli dei quadri.

Un'altra storia riguarda una poltrona da dentista della metà del novecento, in bella vista nella sala d'ingresso dello studio del professore. Tale poltrona fu modificata con un pistone per permettere una famosa scena del film Totò cerca moglie, dove il principe tramite una manovella sfuggiva al vero dentista di quella casa. Tolto il pistone, che era stato soltanto una ingegnosa trovata per il film, la poltrona è rimasta nei depositi di Cinecittà per molti anni. Laino ha acquistato tutto l'apparato e mostra felice il famoso cimelio. E' un uomo di spirito, e come non può esserlo se è amico di Riccardo Marassi, vignettista del Mattino che molti graziosi disegni gli ha dedicato.

Ho antiche vicissitudini dentarie, Laino è stato l'ultimo ad acconciarmi la bocca e darmi voglia di masticare. Spesso sono andato da lui con il quadretto tra le mani. Egli mi ricorda che dietro uno di questi io gli avevo scritto una dedica autodefinendomi l'ultimo bohemien, significava caro dottore sii generoso. Ma col professore Laino non c'è bisogno, egli generoso lo è di indole, si sa che in tanti possono dire di tale grazia, è un gran signore, ha aria di gentiluomo da corte rinascimentale. Io sono uno dei tanti che può dirlo a dovuta ragione. Mi è amico, mi vuole bene, ha simpatia per me, una simpatia naturale, senza sforzi, e la sua è una benevolenza innata, gli viene da grande educazione che ha avuto e coltiva, dietro un sorriso del quale è prodigo con tutti, e non per atteggiamento. E' un sorriso suo, di cuore suo.

Erano del padre, una volta ne ho raccontato, certi modellini di velieri, dietro la sua scrivania allineati, come per una parata. Di queste gioie paterne ed ora sue, Gregorio è capitano e mozzo, armatore e passeggero. Aurelia è il suo nostromo. Gli ho chiesto qualche volta di navigare sotto una sua vela, mi ha fatto salire a bordo, le mie spalle infreddolite le ha coperte, alla sua maniera, senza darlo a parere.

Il professore Laino e la signora Aurelia Di Cristo conoscono rotte tranquille, che intraprendono nel mare della generosità silenziosa, per quelli che stentano a nuotare, quelli che hanno barche marcite dal bisogno, quelli che hanno vele stracciate da venti che sferzano membra e cuore. Eccoli questi signori che offrono le loro coperte, le loro cuccette, il loro rancio, le loro vele.

Intorno al nostro mare ci sono davvero case color del cielo.

Mettete all'uscio un motto d'amore.

Contributo tecnico di Mauro Vingiani / Duemme Edizioni

Interviste di Teresa Arena



*Una vita per
una passione...
una passione che
dura da una vita.*



Questo slogan evidenzia esattamente il modo di operare di Almalat nella distribuzione di prodotti alimentari.

Una passione che dura da una vita, quindi anche competenza e serietà che durano da una vita.



Almalat si avvale di collaboratori cortesi ed esperti per seguire da vicino la produzione e la qualità dei prodotti da distribuire.



Sulle confezioni, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalle leggi comunitarie, appare infatti, accanto al nome della casa produttrice, la garanzia del marchio di distribuzione Almalat.



Formaggi e Salumi Selezione D.B.

Perché la qualità è una cosa seria e con passione e competenza Almalat la difende.

*con i negozi
in franchising
"Qui è Napoli"
presenti in
Toscana*

Sede

Corso Vittorio Emanuele, 99
(di fronte a Palazzo Vallelonga)
TORRE DEL GRECO (NA)
tel. 081 8492133 - 335459190
www.almalat.com - almalat.mc@libero.it

Qui è Napoli

Via Giuseppe Verdi, 13
(presso Piazza del Risorgimento)
52100 Arezzo (AR)

