www.latofa.it
€ 0,80
167 ANNO 8
3 NOVEMBRE 2013

la tófa
della domenica

il ballatoio

di Tommaso Gaglione

STALLO TOTALE

In città si registra uno stallo nelle iniziative atte a sviluppare l'economia cittadina e la qualità della vita.

Mentre i problemi rischiano di fare affondare questa città, il mondo della politica pare essersi perso sulla scelta da operare per nominare il successore di Filippo Colantonio: il Presidente del Consiglio Comunale.

E non è cosa da poco!!!!

Il problema sta nel fatto che dovrebbero essere i cosiddetti dissidenti ad indicare un nome, nel mentre la maggioranza restante fa quadrato attorno al Sindaco Malinconico.

Ed intanto le stelle stanno a... guardare, senza che ci siano avvisaglie di scossoni forti che diano segni di vitalità da parte della pubblica amministrazione che deve governare in modo certo e propositivo questa città che da anni attende risposte.

DIFFERENZIATA

Intanto, mentre in alcune zone cittadine la raccolta dei sacchetti della differenziata stenta a dare frutti concerti (restano molto spesso sacchetti variopinti ai lati delle strade e chi dovrebbe raccoglierli?). Il 28 ottobre è ripresa la distribuzione dei sacchetti. La nuova norma impone il ritiro previa esibizione della tessera sanitaria. Pare, ma dobbiamo verificarlo, che alcuni cittadini, non avendo letto il manifesto che non sembra essere stato diffuso da esser letto da tutti, abbiano esibito la carta di identità ma non hanno potuto ritirare i sacchetti. Siamo ignoranti, qualcuno ci spieghi, se è veramente avvenuto, la differenza e pregnanza giuridica fra la tessera sanitaria ed un documento di identità. Ci risponderanno? Crediamo di no per cui continueremo a restare nell'ignoranza.

TRAFFICO

Ancora lunghe code ed auto in doppia fila specie nel centro storico. A quanto pare va bene così, madama la marchesa. Chi dovrebbe provvedere a render la circolazione stradale più scorrevole?

la tófa

Editrice
Associazione culturale La Tofa
Direttore Editoriale
Angelo Di Ruocco
Direttore Responsabile
Tommaso Gaglione
Web e segretaria di Redazione
Gabriella Di Ruocco
Fotografo Redazionale
Pasquale D'Orsi
Redazione
Via Villa delle Ginestre, 6 - Torre del Greco
e-mail info@latofa.it - tel.3334347253
Stampa DUEMME - TORRE DEL GRECO
Reg. Tribunale T/Annunziata N° 6 del 8/8/2006
progetto grafico Vincenzo Godono

COLTE AL VOLO (dal Direttore)

Il duello in tribunale tra i due onorevoli torresi, Borriello e Formisano continua e credo non sia destinato a finire in breve tempo. Per il processo a carico dell'Onorevole Aniello Formisano per diffamazione a mezzo stampa, a danno di Ciro Borriello, dopo la richiesta di proscioglimento avanzata del difensore di Formisano, sulla base della delibera della Camera dei Deputati, che riconosce l'immunità parlamentare al deputato torrese, il difensore dell'ex sindaco Borriello si è opposto a tale richiesta, chiedendo al Giudice di sollevare presso la Corte Costituzionale, un conflitto di attribuzione fra poteri dello Stato, ritenendo ingiustificata la delibera parlamentare.

Il Giudice si è riservato di decidere sulla questione rinviando il processo all'udienza del 3 dicembre 2013.

IL DIBATTITO

Cultura e turismo risorse occupazionali per Torre del Greco

Si è tenuto giovedì 24 ottobre l'ampio dibattito "Cultura e Turismo - Risorse occupazionali per Torre del Greco". L'evento, organizzato dal Polo Artistico Torrese, si è svolto nell'aula consiliare di Palazzo Baronale, registrando l'ampia partecipazione del mondo associativo torrese. Numerosi

sono stati gli interventi che hanno riguardato le possibilità di una rivalutazione turistica della nostra città che può passare dalla riscoperta dei beni storici, dalla ripresa di alcune tradizioni, ma anche da una riqualificazione ambientale del Parco Nazionale del Vesuvio. L'evento è stato considerato l'inizio di un percorso più ampio che dovrà mettere in rete le diverse idee e competenze. "Possiamo agire fin da subito - ha dichiarato l'Assessore Antonio Boschetti - Per l'anniversario della beatificazione del Beato Vincenzo Romano, ad esempio, il tema religioso può essere integrato con spettacoli messi in scena da cantastorie. È comunque fondamentale una forte collaborazione che armonizzi le idee in campo. A piccoli passi, così come avvenuto in altre zone d'Italia, possiamo fare della cultura un volano di crescita e sviluppo."

Eleonora Colonna

RDR
servizi e tecnologie per l'acqua
Viale Sardegna n.2
Torre del Greco (NA)
Tel. 081.8475911
Fax 081.8475940
www.rdr.it - info@rdr.it

GIARDINO BORBONICO centro giardinaggio
Coltivare... passioni
Vasi
Attrezzi per il giardino
Arredo giardino
Terricci
Vasto assortimento di piante da giardino
Casa & Decor
...e tanti altri articoli
Via Nazionale, 715 (zona Leopardi) 80059 Torre del Greco (NA)
Tel./Fax 081.8475597 - info@giardinoborbonico.it
www.giardinoborbonico.it

EDITORIALE

Palazzo Sogliano e Palazzo Baronale

La settimana scorsa, nell'affollatissimo salone del Circolo Nautico di Torre del Greco, è stato presentato l'ultimo romanzo della famosa scrittrice milanese Sveva Casati Modignani, "Palazzo Sogliano".

Alla presentazione, oltre ai vertici dell'Assocoral, promotori della serata, erano presenti tanti del mondo culturale torrese, qualcuno delle istituzioni cittadine e la stessa autrice che, evidentemente a proprio agio in un ambiente a lei quasi familiare (ha trascorso vari soggiorni in città), con piglio energico e tosto, non si è sottratta alle domande della moderatrice né a quelle del pubblico.

Il romanzo, di cui già abbiamo avuto modo di parlare ed apprezzarlo su queste pagine, dà motivi di orgoglio a noi torresi e soprattutto ai tanti concittadini che operano nel mondo del corallo, poiché ha come protagonista proprio una famiglia di corallari di Torre del Greco.

Ovviamente il nome Sogliano ed il palazzo omonimo sono frutto di fantasia letteraria, ma tanti luoghi della città, tante storie di famiglie di corallari ed i tanti aspetti di quest'affascinante mondo sono ben presenti e gradevolmente tracciati nel corposo volume.

Il Sindaco, presente per portare i saluti della città, ha donato il "crest" del comune alla scrittrice, i cui romanzi, è bene ricordarlo, sono venduti in milioni di copie e tradotti in una ventina di paesi. La visibilità della nostra città ed il mondo del corallo ne trarrà sicuramente beneficio con la diffusione del romanzo tra migliaia e migliaia di lettori e, sono certo, esso sarà molto più utile dell'attività del nostro Assessorato alle Attività Produttive e Marketing del Territorio che le inutili e pacchiane sagre del panino "connonsoconché"; assessorato che almeno avrebbe potuto farsi promotore della serata e proporla su circuiti mediatici più ampi.

Palazzo Sogliano, frutto della fervida fantasia di una scrittrice milanese, farà più di Palazzo Baronale, luogo deputato a promuovere e agevolare l'economia della Città.

Angelo Di Ruocco

LA COPERTINA

Nei giorni dedicati alla commemorazione dei defunti, non poteva mancare un nostro omaggio floreale per onorarli. Questi straordinari fiori in copertina, le gardenie, sono un olio su tela del maestro Luciano Bracale. Luciano è nato a Napoli nel 1949 ma è cittadino Torrese dal 1995. Autodidatta puro, dipinge esclusivamente per passione e diletto. Sulle sue tele ritroviamo spesso motivi floreali, le sue opere propongono scene riposanti e atmosfere serene, le sue tonalità sono calde con pennellate ricche e pastose.

I lettori che desiderano inviarci suggerimenti, domande e segnalazioni possono scrivere una email a **direttore@latofa.it**

seguici sulla pagina facebook
www.facebook.com/quindicinalelatofa

Groupama Assicurazioni
Agenzia Generale Torre del Greco

Matilde D'Amato
Agente Generale
matilde.damato@gruppoagit.com
C.so V. Emanuele, 158 - 80059 Torre del Greco (NA)
Tel. 081.8817436 - Tel./Fax 081.8470466
agenzia479@groupama.it

FUTURO NEGATO

Vietato avere figli nella "zona rossa"

di Antonio Altiero

Si può vietare alle coppie, con una legge, di costruirsi il proprio nido e avere figli?

Ebbene sì, secondo Bassolino, firmatario delle due leggi regionali n.21 del 10 dicembre 2003 e n.19 del 28 dicembre 2009, questi due "regali di Natale" (entrambi emessi a dicembre!) rispondevano all'esigenza di bloccare qualunque attività edificatoria nella cosiddetta "Zona Rossa" (venticinque comuni con un milione di abitanti!).

Questa la norma: "*Gli strumenti urbanistici generali ed attuativi dei comuni di cui l'articolo 1* (cioè quelli della zona rossa) *non possono contenere disposizioni che consentono l'incremento dell'edificazione a scopo residenziale, mediante l'aumento dei volumi abitabili e dei carichi urbanistici derivanti dai pesi abitativi nei rispettivi territori*".

Tale limitazione era posta perché la "Zona Rossa" era ed è ritenuta pericolosa. Pericolosa per chi? Per chi abita fuori la zona rossa e decide di venire ad abitare qui? Ma per chi già ci abita? Ebbene, dov'è scritto che chi abita nella "Zona Rossa" deve vivere male? Perché – secondo qualcuno – questa gente deve soffrire pur abitando in una zona bellissima e fuori dai tragici terremoti che senza preavviso ammazzano in un attimo migliaia di persone e distruggono paesi interi?

Assurdo dell'assurdo: la prima legge di Bassolino, n.21 del 2003, bloccava ogni attività edificatoria e demandava alla Provincia il compito di redigere entro sei mesi (!) il piano strategico operativo, diventato poi l'acronimo PSO, piano che doveva essere approvato poi (!) dalla Regione. Risultato: la Provincia non ha fatto niente e la Regione, che pure aveva emanata la legge, non ha esercitato alcun potere sostitutivo per cui non ha avuto niente da approvare.

Non contento di questo blocco totale, volendo dare "il colpo di grazia", Bassolino – ovviamente con i suoi sostenitori, i "mitici" Cozzolino, Pecoraro Scanio, Mastella, ed altri - pensò bene di emanare una seconda legge, la n.19 del 2009, dal titolo ambizioso "*Misure urgenti per il rilancio economico, per la riqualificazione del patrimonio esistente, per la prevenzione del rischio sismico e per la semplificazione amministrativa*", legge che si applica dappertutto tranne – ovviamente – nei comuni della famigerata *"Zona Rossa"*. E perché?

E perché i paesi della "Zona rossa" *non possono adottare misure urgenti per il rilancio economico, per la qualificazione del patrimonio esistente, per la prevenzione del rischio sismico"*? Perché gli abitanti della "Zona Rossa" devono vivere in un patrimonio edilizio cadente e non devono attuare lavori di riedificazione e di prevenzione del rischio sismico?

In questa follia bassoliniana e dei suoi mastugiorgi, che evidentemente erano in perenne delirio psicotico quando tutta la Campania veniva "passo dopo passo" avvelenata dai rifiuti di tutto il Nord, solo per la "Zona Rossa" si decide di dar seguito a queste leggi illogiche e di disporre gli abbattimenti delle case che poveri cristi si sono costruiti con le proprie mani? Ma perché se questi poveri cristi avessero voluto costruirle chiedendo la normale concessione edilizia l'avrebbero mai ottenuta?

E se il Comune o la Procura le abbatte in nome di una legge redatta da sprovveduti – che ovviamente non abitano nella "Zona Rossa" - le famiglie che vi abitano dove dovrebbero andare a vivere? A Giugliano, Caivano e nelle altre zone cancrenose della monnezza? O a L'Aquila, nel Friuli, in Emilia, in Irpinia o forse in Turchia o in Grecia dove avvengono terremoti improvvisi e devastanti?

A proposito, sapete quali sono i partiti che a livello regionale e a livello nazionale ancora oggi si oppongono a trovare una soluzione per chi è stato costretto a farsi la casa con le proprie mani? Ebbene sono gli stessi che hanno sostenuto le famigerate leggi del blocco totale dell'edilizia e cioè i partiti della sinistra-operaia!!!

"Lavoro. Lavoro": questa l'invocazione di tutti i partiti – sinistra, destra, centro e oggi anche i grillini. Tutti sanno che la prima fonte di lavoro nel mondo è l'edilizia, se si continua a bloccarla con leggi assurde, quale sviluppo o riordino del territorio potremmo sperare di avere noi che abitiamo nei venticinque comuni della famigerata "Zona Rossa"? Noi non vogliamo cementificare il territorio, come qualcuno malignamente ci accusa, vogliamo solo vivere in comuni ordinati e puliti, dove è possibile applicare le stesse "*Misure urgenti per il rilancio economico, per la riqualificazione del patrimonio esistente, per la prevenzione del rischio sismico e per la semplificazione amministrativa*", misure già previste dalla predetta legge regionale n. 19 del 2009 e di cui tutti i nostri corregionali già godono. Né più né meno.

Noi non vogliamo cementificare il territorio vogliamo solo vivere in comuni ordinati e puliti, dove è possibile applicare le stesse misure urgenti per la riqualificazione del patrimonio esistente già previste dalla legge regionale n.19 del 2009. Né più né meno.

---

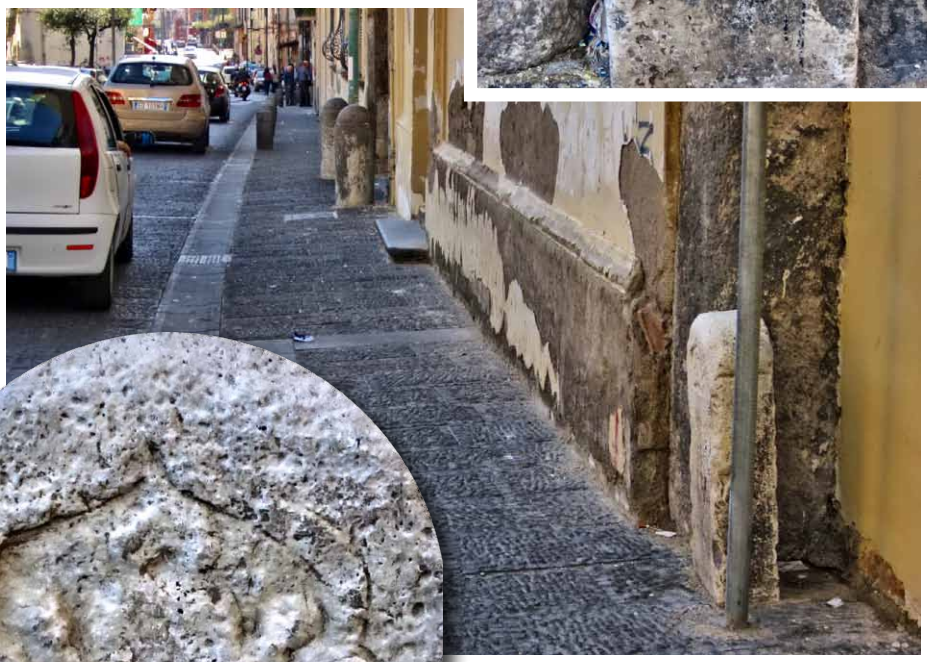
p.s. Dovendo rispettare le stravaganti citate leggi regionali il nostro PUC – **se mai si farà** - non potrà prevedere NIENTE ed i cittadini, non avendo alcun'altra possibilità di risolvere i propri bisogni abitativi, potranno costruire solo abusivamente, alimentando così una spirale che non finirà mai. Non potendo, pertanto, ordinare "ANDATE VIA" al milione di cittadini della famigerata "Zona Rossa", sarebbe auspicabile una legge urbanistica non espansionistica, ma almeno di riqualificazione del territorio.

IL PATRIMONIO DA SALVAGUARDARE

Le miliari della Strada Regia Pietre da salvare!

di Giuseppe Maddaloni

Nel giugno del 1974, venivano eseguiti alcuni lavori di sistemazione del marciapiedi di Corso Vittorio Emanuele. Durante quei lavori, poco distante la chiesa di S. Maria del Popolo, veniva scardinata dal terreno una grossa pietra bianca, poi gettata tra le macerie. Il tempestivo intervento dell'allora operoso gruppo archeologico "Giuseppe Novi", riuscì a salvare quell'antica pietra e a ricollocata al margine della strada dove tutt'ora si trova. Ma cos'era quella pietra e perché i giovani del gruppo archeologico si prodigarono tanto per salvarla? Quel masso di calcare era una delle antiche pietre miliari disposte lungo la



Strada Regia delle Calabrie. Una testimonianza dunque, singolare ed interessantissima, legata indissolubilmente alla storia della Strada Regia delle Calabrie. Questa arteria stradale, probabilmente di origini romane, fu la protagonista assoluta intorno alla quale fiorì, nel XVIII secolo, la grande stagione barocca dell'area vesuviana.

La reggia borbonica, fortemente voluta da Carlo di Borbone nel 1738, rappresentò il presupposto per quella aristocratica urbanizzazione delle pendici vesuviane ed in poco tempo la Strada Regia, divenne una delle arterie stradali più importanti e lussuose del regno. Il suo tracciato, infatti, soprattutto nel tratto compreso tra Portici e Torre del Greco, si snodava tra imponenti palazzi, ville, cortili, esedre, parchi e giardini, creazioni dei più importanti architetti del momento. La Strada Regia, inoltre, fu la via dell'archeologia, permettendo di raggiungere il famoso *Museo Ercolanese* e i siti di Ercolano, Pompei e Stabia. Sarà Ferdinando IV di Borbone, negli anni settanta del XVIII secolo, a dotare la Strada Regia di un nuovo sistema di numerazione e segnalazione delle distanze, sostituendo le vecchie miliari con le nuove. Il ceppo miliare di Torre del Greco dunque, risale a quell'epoca ed è segnato, nella cartografia storica vesuviana, come il V miglio da Napoli. Ma è possibile che il V miglio di Torre del Greco, sia l'unica antica pietra miliare borbonica arrivata fino a noi? Questa la domanda che l'amico Antonio Altiero mi rivolse un giorno, durante una delle nostre disquisizioni culturali, spingendomi a ricercare le altre miliari borboniche della Strada Regia. Armati di cartografia, io e l'inseparabile Michele Zeno, inaspettatamente ci siamo imbattuti nel IV miglio, posto poco distante l'ingresso degli scavi di Ercolano. Mentre la pietra di Torre del Greco era segnata dal tempo, quella di Ercolano si era conservata intatta in tutta la sua semplice eleganza. Questi dunque i presupposti per continuare la ricerca delle antiche miliari della Strada Regia, nella consapevolezza che ogni piccolo frammento della storia, anche apparentemente più insignificante, deve essere conservato e doverosamente tramandato alle future generazioni.

Conosci il **MUSEO VIRTUALE TORRESE**? Cercalo su Facebook, iscriviti e godi delle bellezze storiche e artistiche di Torre del Greco. Un modo diverso per valorizzare lo straordinario patrimonio cittadino

L'AGLIANICO Dalla terra di Orazio ai vigneti vesuviani

IL VINO DEL POETA IL POETA DEL VINO

di Silvestro Sannino

Tempo di vendemmia. Settembre e ottobre ci regalano la raccolta agricola per eccellenza, l'uva, per la gioia degli uomini sensibili, secondo un ritmo e un rituale che si ripete da millenni, anche se negli ultimi anni l'incidenza dell'azione umana ha segnato mutazioni notevoli, specie nelle nostre contrade, nella plaga vesuviana. Ed il segno più tangibile è dato dall'assenza di quell'odore tipico, odore di lieviti, di enzimi e di fermentazione, che pervadeva l'aria di questi tempi.

La bibbia, i greci i romani hanno esaltato il vino come cibo e come bevanda di ristoro. I poeti romani non perdevano occasione per magnificare il "nettare degli dei". E se Virgilio, specie nelle Georgiche, ci fornisce limpidi ritratti sugli aspetti intellettuali legati alla coltura della vite, Marziale in occasione della grande eruzione pliniana del 79 d.c. rimpiange "i pregiati grappoli che avevano riempito briosi tini"; ma è Orazio cha ha saputo meglio trovare motivi poetici e toni goliardici per sublimare il vino nella sua essenza più profonda, più intima.

Nunc est bibendum! (ora è il momento di bere!) esclama deciso il Poeta alla notizia della vittoria navale ad Azio di Augusto su Antonio e Cleopatra ed invita i suoi amici a darsi alle danze battendo il suolo con i piedi nudi. Già il poeta Alceo seguito poi da Teocrito, da Plinio ed altri diceva che il vino è lo specchio dell'uomo (*in vino veritas*). Ogni evento importante, degno di essere ricordato, si festeggia con un brindisi: un matrimonio, una vittoria in formula uno, il varo di una nave, un incontro amoroso…

Orazio veniva da Venosa, terra alle falde di un vulcano antico spento, il Vulture, che ha ben custodito il vitigno di gran lunga più prestigioso dell'Italia meridionale, *l'aglianico*, che trovava ambiente favorevole anche nei Campi Flegrei e sul Vesuvio fornendo uno dei più grandi vini della storia, il *falerno*, interpretato poi con varietà più ampie ma sempre riconducibili al vitigno base, vale a dire l'aglianico, che non è corruzione di ellenico.

Dunque a ragione si può dire che l'aglianico è il vino del Poeta, di Orazio per il suo antico legame alla terra vulcanica del Vulture; un grande vino, di quelli che migliorano con gli anni, che ha avuto nella terra vesuviana una terra feconda ma che purtroppo nell'ultimo secolo è quasi scomparso dalle nostre contrade a vantaggio di vitigni assai meno nobili e prestigiosi.

Ma un vino, un grande vino non si fa con una semplice spremuta d'uva: occorre sapienza ed arte e grande esperienza e sensibilità per esaltare al meglio tutte le proprietà organolettiche, per evidenziare gli aromi, gli odori o per dirla con un termine elegante il *bouquet*. Ed i vini vesuviani, i nostri vini hanno un *bouquet* fantastico, inebriante, senza pari nel mondo.

Purtroppo le potenzialità restano inespresse o penalizzate per una serie di motivi: i vitigni coltivati sono troppi e i più diffusi non sono i migliori della tradizione vesuviana; il governo del vigneto e della vinificazione soffrono di competenze tecniche a volte anche grossolane; la politica vinicola e l'andamento dei prezzi ha portato ad un progressivo abbandono dei vigneti, anche tra i siti migliori.

L'arte del vino richiede competenze che non sono più rinvenibili nella sola pratica empirica, a cominciare dal trattamento contro peronospera e oidio. Il grado di maturazione dell'uva va seguito con cura, con tendenza ad anticipare la vendemmia per le uva a buccia bianca mentre quelle a buccia nera vanno raccolte a piena maturazione, ad esempio per la *palombina* (*pere 'e palummo*) si può arrivare alla seconda decade di ottobre. D'altra parte il tipo di allevamento incide molto sul tempo di maturazione. La classica *tennecchia*, ancora molto diffusa nei terreni di Trecase, vuole tempi più lunghi rispetto alla *spalliera* e se non si fa una buona sfrondatura agli inizi di settembre l'uva stenta a maturare e marcisce senza aver raggiunto un discreto grado zuccherino.

La fermentazione ormai è fatta quasi sempre in bianco, cioè senza bucce; e tuttavia la permanenza del mosto a contatto con le bucce per almeno un giorno arricchisce gli aromi, il bouquet. Ma i polifenoli in tal modo ossidano un po' il vino che viene così criticato dai "tecnici". Gli industriali impiegano la tecnica del freddo che consente una fermentazione in presenza di bucce senza ossidazione rendendo al vino un sapore fresco, di fruttato.

La fermentazione dei vini rossi dalle nostre parti una volta durava almeno otto giorni ma la scienza enologica ha ben evidenziato che dopo circa quattro giorni tutte le sostanze buone sono passate nel vino per cui svinando si evita che le sostanze cattive come tannini, mucillagini e così via passino nel vino rendendolo poco igienico e poco gradevole.

Svinando in anticipo il vino presenta ancora un certo grado zuccherino e risulta più gradevole al palato, si presenta *abboccato*. Ma col tempo l'abboccatura tende a scomparire a causa della fermentazione lenta. Per mantenere l'abboccatura occorre filtrare il vino almeno con i filtri olandesi di tela. I filtri più efficaci e affidabili, di tipo industriale, costano sui 20.000 euro!

Una volta correva l'adagio "a San Martino ogno mosto è vino". Vino nuovo che si cominciava a bere anche se ancora con molte sostanze sospese. Ma il gusto e l'aroma del vino nuovo, accompagnato da noci di Sorrento, caldarroste e Auricchio piccante, stuzzicava la tentazione e ne valeva la pena.

Oggi i vini nuovi si bevono, a partire dai primi di novembre, secondo la formula del *vino novello* che è ottenuto con una particolare fermentazione, detta *carbonica*, senza contatti con l'aria e quindi con l'ossigeno che è quasi sempre il gran nemico del vino tranne in casi speciali, come per l'aglianico di Taurasi che gradisce un po' di ossigenazione prima di maturare a perfezione dopo circa tre anni.

Oggi la vinificazione viene seguita e governata dal controllo continuo mediante analisi e dall'impiego di mezzi tecnologici e sostanze enologiche per evitare al vino quelle che si possono chiamare "le inflessioni dialettali"; in tal modo anche da uve mediocri si possono ottenere vini gradevoli, ma solo per il palato dei fornaciari come diceva Papa Paolo III Farnese.

I vini tecnologici finiscono in tal modo per diventare quasi uguali, omologati; mentre il vino deve esprimere una perso-

Armando Martino, vinificatore eccelso in Rionero in Vulture, principe dell'aglianico, sa trarre dall'uva i segreti più sottili e rendere vere e proprie opere d'arte

nalità forte, netta, che talvolta si distingue anche per uve coltivate a poche centinaia di metri ma che hanno una giacitura diversa. Per questo i francesi hanno inventato il termine *cru* per connotare bene certi vini tipici!

E dunque malgrado la tecnologia il vino è in grado di esprimere bouquet e sensazioni organolettiche che evocano secoli di cultura e di eventi. Ma ha bisogno del giusto interprete, un interprete dotato di esperienza, sensibilità, competenza tecnica ed enologica ma soprattutto dotato di fantasia, di creatività positiva, di intuito gastronomico ed economico. Armando Martino, vinificatore eccelso in Rionero in Vulture, principe dell'aglianico, sa trarre dall'uva i segreti più sottili e rendere vere e proprie opere d'arte. Il suo "oraziano" trova estimatori entusiasti tra clienti ben noti del mondo sociale, tra altri provenienti da Franciacorta e tra i samurai giapponesi. Quando parla di vini va sempre diritto alla meta con giudizi perentori espressi in un lessico essenziale e poetico assieme. Forse senza saperlo sposa la massima di Olivier de Serre che già tre secoli prima affermava che il genio del vino è nella vigna. Si, Armando Martino mi evoca l'idea del poeta del vino, dell'uomo che conosce e usa la tecnologia ma si mantiene sempre ad un livello superiore, fuori dal tempo come la poesia che non ha tempo. La sua vita è in simbiosi col vino, per realizzare vini di qualità, che si facciano "bere e ribere" ma sempre con estrema moderazione e senza le edulcorazioni di tanti ciarlatani che parlano di vino senza conoscere i vigneti e le cantine.

Si, il vino del poeta si esalta e sta bene quando trova il suo profeta, un poeta del vino.

Una strada, tante storie...

L'acquaiuolo di via Gradoni e cancelli

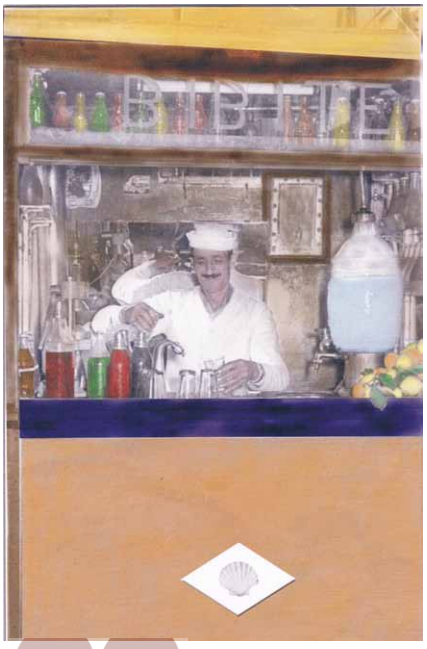
di Carlo Boccia

La via Gradoni e cancelli prende il nome dai cancelli dell'antico Monastero di S. Maria dell'Ospedale del 1400 circa; ha avuto nel periodo che va dalla fine degli anni '40 alla fine degli anni '70, il suo massimo splendore, ammesso che si possa parlare di splendore. Un via vai di torresi percorrevano la strada per andare ad assistere alla proiezione dei film nel Cinema Vittoria (pidocchietto) e nell'elegante Cinema Iris con sala, galleria e tetto apribile d'estate. La domenica le proiezioni iniziavano alle 14.30 e con poche lire si potevano godere le pellicole del genere western, comico, storico, pirati e corsari; gli attori erano i nostri eroi, che a tutti i costi volevamo imitare; ricordo Steve Reeves (Ercole), Gordon Scott (Maciste), Victor Mature (Sansone), Johnny Weissmuller (Tarzan) e poi Charlton Ehston, Gary Grant, Tiron Power, Gary Cooper, il grande John Wayne, ai quali si affiancavano sempre giovani e belle ragazze ('u giovane e a figliole) da difendere dai traditori.

Al momento che stavano per soccombere, arrivavano i nostri eroi e salvavano i più deboli, e questi venivano accolti con urla e salti di gioia del pubblico che arrivavano anche fuori al cinema.

Tra le tante usanze, c'era quella che lo spettatore, finito di vedere il film, si vendeva il posto a sedere, ed era frequente sentire in sala: "chi si vo' vénnere 'o posto", oppure "chi si vo accattà 'o posto"; oppure quella di Carmela Romano, che stazionava all'angolo del cinema Vittoria e vendeva caramelle in sala, quando entrava e disturbava con la luce la proiezione, immancabilmente il pubblico infastidito gridava: "Mammè a porta".

Intorno a queste due sale girava una piccola e florida economia: c'era Assunta di Grazie che vendeva 'o spasso, Francesca ed il fratello 'U Cavaliere le castagne, Ninuccio e suo cognato Pasquale zeppole e panzarotti, Peppe occhioargiento che vendeva cachi e fichi d'India, Rusina altra castagnara, Giuseppe Cozzolino che vendeva 'o pere e 'o muss. La domenica poi, c'era la compravendita dei fumetti vecchi: l'Intrepido, Blak Macigno, Il Piccolo Ranger, Capitan Miki, Il Corriere dei Piccoli.



"Con il costo di 10 lire al bicchiere regalava un momento frizzante ai nostri padri"

Tra questi imperava il chiosco dell'acqua, chiamato dal popolo *'a banca 'e ll'acqua*, si trovava a destra, appena entrata nella via, misurava circa 2 metri per un metro e mezzo. Il chiosco, che sembrava un baldacchino, aveva un banco di marmo, uno specchio sul fondo e la scritta in alto: bibite; era di Ciro Feola, detto Ciro 'o luongo, uomo sempre elegante e di bel portamento, portava sempre un orologio nel taschino. Era aperto tutto l'anno, ma era nei mesi estivi che il chiosco godeva di maggior fortuna commerciale. Lateralmente alla fontana ed ai bicchieri, puliti regolarmente con i limoni esausti, c'erano limoni e arance e l'attrezzo per la premitura, le bottiglie di essenze, il selz e un barilotto in vetro con l'orzata. Le specialità di Ciro erano il limone e bicarbonato, una premuta di limone con acqua e l'aggiunta di un cucchiaino di bicarbonato per far fare schiuma e bollicine nel bicchiere e la "Schiuma eco" di sua invenzione, una sorta di coca cola paesana, che producevano tanta schiuma. Con il costo di 10 lire al bicchiere regalava un momento frizzante ai nostri padri.

2[Dopo la chiesa, descritta sul numero 162, prendiamo in esame il convento ad essa annesso. L'intero complesso, eretto dalla regina Giovanna e dichiarato monumento nazionale nel 1920, è stato nteressato da lavori di recupero nel 1963

S. MARIA DEL POZZO A SOMMA VESUVIANA

IL CONVENTO E IL RESTAURO DEL COMPLESSO

di Giorgio Castiello

SOMMA VESUVIANA
COMPLESSO DI S. MARIA DEL POZZO
Il chiostro rinascimentale del convento; la facciata barocca della Chiesa di S. Maria del Pozzo, prima del suo ripristino, foto del 1964; i due bracci del chiostro barocco

IL CONVENTO

Il convento annesso alla chiesa di S.Maria del Pozzo, è uno dei pochi del periodo aragonese in cui, accanto ad alcuni elementi di derivazione catalana in esso presenti, si inseriscono forme rinascimentali, attraverso la ricerca di quel ritmo classico che ritroviamo in molti chiostri napoletani, come quello del convento di S. Maria di Piedigrotta, del monastero degli Olivetani e del chiostro piccolo del convento di S. Maria la Nova a Napoli. L'antico chiostro, di forma quadrata, era composto su ciascun lato da cinque arcate a tutto sesto, sorrette da colonne in tufo grigio nocerino con capitelli ionici. Gli archi e la fascia marcapiano erano composti da conci in piperno.

La differenza tra i nostri chiostri rinascimentali e quelli fiorentini sta nelle membrature, difatti essi impiegavano al posto del piperno la pietra serena.

La copertura del chiostro è su voltine a crociera i cui archi si innestano su capitelli ionici inseriti nella muratura interna a copertura dell'ambulacro, che sosteneva un terrazzo superiore aperto sui quattro lati del chiostro su cui si aprivano, su due di essi, le celle dei frati. Gli ambienti del primo piano erano coperti da un tetto a doppia falda, simile a quello che oggi copre gli ambienti del lato settentrionale del chiostro. Al centro del cortile interno vi era la consueta imboccatura di un capiente pozzo che forse attingeva da una falda acquifera perenne.

Il convento fu costantemente popolato da religiosi obbedienti alla regola di S. Francesco e fu sede di educandato e luogo di studi religiosi e filosofici. Esso era fornito di una cospicua biblioteca i cui volumi, ancora in parte, si conservano presso la sede del I circolo didattico di Somma Vesuviana.

Dalle informazioni ricavate dallo Stato della Provincia Francescana del 1849, sappiamo che erano presenti nel convento in quella data, 34 frati, di cui 16 sacerdoti, 4 chierici, 3 laici e 2 terziari oblati. Il convento si mantenne in buono stato di conservazione sino alla sua soppressione, avvenuta nel 1866, quando ospitava trentaquattro frati. Subito dopo, pur se adibito a mendicicomio, fu permesso ad un ristretto numero di monaci di rimanere all'interno del convento. Nel 1902 per ordine del Vicario Generale dell'Ordine Francescano, Davide Flemming, esso fu interamente soppresso.

Nel 1920 il complesso venne dichiarato monumento nazionale. Nel 1925 il comune di Somma concesse tutta la parte conventuale all'Opera Nazionale per Orfani di Guerra. Pochi anni dopo passò di nuovo ad accogliere i figli del poverello di Assisi, riassumendo l'ufficio a cui la fondatrice lo aveva destinato nell'erigerlo.

Nel 1988 il convento ospitava appena tre frati. In questo stesso anno l'Ente Provinciale per il Turismo di Napoli promosse, d'intesa con l'Assessorato per il Turismo della Regione Campania, un accordo con l'ICOMOS (International Council on Monuments and Sites) per l'istituzione a Somma Vesuviana di un Centro Internazionale per la conservazione dei monumenti e dei siti, il cui programma prevedeva lo svolgimento di corsi di aggiornamento e formazione professionale e di incontri altamente specializzati per lo studio di problemi attinenti al patrimonio culturale. La scelta del complesso conventuale di S. Maria del Pozzo, come sede del nuovo organismo, fu proposta anche per salvare dalle non buone condizioni di conservazione uno dei monumenti cinquecenteschi più cospicui della regione Campania. Purtroppo questo programma non ebbe esito.

"La scelta del complesso conventuale di S. Maria del Pozzo, come sede del Centro Internazionale per la conservazione dei monumenti e dei siti, fu proposta anche per salvare dalle non buone condizioni di conservazione uno dei monumenti cinquecenteschi più cospicui della regione Campania. Purtroppo questo programma non ebbe esito"

GLI INTERVENTI DI RESTAURO

Il 16 dicembre 1631 vi fu la tremenda eruzione del Vesuvio, dalle cui ire e devastazioni la chiesa di S. Maria del Pozzo andò esente, insieme a pochi altri edifici in Somma. In essa si raccolsero tutti i cittadini del paese, affidandosi all'aiuto di S. Francesco, mentre fuori il fiume di fango caldo abbatteva grandi alberi e trasportava con grande frastuono numerosi macigni. La chiesa, malgrado non subisse danni, non si sottrasse alla furia devastatrice, se don Felice Viola, dottore in teologia, parroco di San Pietro e cantore della Collegiata ricorda: *"..morso à tempo dell'incendio 1631 in S. Maria del Pozzo"*.

Nel 1635 Giuseppe Capograsso fa riaffrescare la chiesa inferiore. L'intervento, che coprì gli affreschi precedenti, è ricordato da un'iscrizione ora sistemata a fianco della lapide tombale di Paolo Capograsso, nella chiesa superiore. Nel 1649 viene tumulato nella chiesa Francesco Mormile duca di Campochiaro.

Il padre Antonio Da Nola in una visita effettuata al complesso conventuale e riportata nel suo libro "Cronica francescana della Riformata Provincia di Napoli detta Terra di Lavoro", edita a Napoli nel 1718, ci informa che: *"la chiesa è magnifica benché la sua architettura sia all'antica"*.

L'eruzione del maggio del 1737 fu rovinosa per le campagne di Somma Vesuviana come annota il Serao nella sua: *"Istoria dell'incendio del Vesuvio accaduto nel mese di maggio dell'anno 1737"*. Egli scrive che: *"...tutte le erbe erano restate sepolte e i seminati abbattuti, le fronde degli alberi appassiti, tutta la campagna fu coperta da cenere minuta e con le piogge si formò un impasto che danneggiò le coperture di molte case"*. Anche le coperture della chiesa certamente subirono danni, che avrebbero portato di lì a poco ad un radicale intervento di restauro l'intero complesso conventuale, che viene ricordato dal padre Gianstefano Remondini nel suo libro: *"Della Nolana Ecclesiastica Storia..."*, pubblicato a Napoli nel 1757, che riferisce che: *"in questi ultimi anni è stata totalmente rifatta all'uso moderno, e molto vagamente abbellita sia la chiesa che il convento"*.

Nel 1738 Carlo di Borbone fa raccogliere l'acqua sorgiva di Santa Maria del Pozzo in grandi serbatoi e la fa portare alla sua villa di Portici con un acquedotto, che convoglia anche quelle di Sant'Anastasia.

Nel 1747 il convento passò alla Custodia Riformata di Napoli e si resero necessari dei lavori di ampliamento per il fatto che era divenuto, come testimonia il già citato Remondini: *"uno dei più numerosi ed accreditati"*.

Le modifiche iniziarono dalla facciata esterna della chiesa rinascimentale che venne ricoperta da una veste barocca, ancora visibile in una foto del 1964, prima del suo restauro completato nel 1968, che, come abbiamo detto, la riporterà alle antiche forme rinascimentali.

Essa riprendeva il ritmo del sottostante pronao, ed era ripartita in tre zone da quattro lesene, aventi un lieve aggetto, che correvano per tutta l'altezza della chiesa. Tra le lesene centrali, più serrate, si apriva un balcone sormontato da un timpano mistilineo, mentre nei due spazi laterali si aprivano due finestre ellittiche adorne di cornici mistilinee coronate da un ricco e decorato timpano tripartito. La facciata si concludeva con un alto attico, che impediva la visione del retrostante tetto della chiesa.

Anche il luminoso chiostro fu soggetto a questa fase di abbellimento, tanto che la sua antica impostazione rinascimentale, scomparve al di sotto di un rinnovato schema barocco. L'intervento fu attuato tutt'intorno al chiostro quadrangolare e sul terrazzo di copertura del braccio meridionale e su quello successivo, rispettando il modello rinascimentale composto da cinque arcate a tutto sesto. Esse furono solo rimpicciolite da pilastri, al cui interno furono inglobate le esili colonne rinascimentali, che ripetono sul fronte, con le lesene a doppio risalto, e capitelli ionici, la decorazione barocca della chiesa.

Una alta trabeazione marcapiano circondava l'intero invaso, sulla quale per soli due lati del chiostro, si impostava una nuova facciata, chiudendo lo spazio al primo livello, occupato dagli originari terrazzi cinquecenteschi, su cui si aprivano le celle dei frati.

Il nuovo prospetto interno del chiostro fu ripartito anch'esso da lesene prive di capitelli, poste in corrispondenza delle sottostanti, rafforzando il senso verticale delle stesse, sino a raccordarsi con l'alta trabeazione posta alla falda del tetto. Tale composizione forma dei riquadri, su cui si aprono in asse con i sottostanti archi, finestre con cornici continue in stucco con orecchie laterali e modanature in stucco nella parte sottostante. Rimase fuori dall'intervento la copertura dei due terrazzi, quello che si apre sul prospetto laterale della chiesa e quello del braccio settentrionale.

Sta di fatto che l'intervento barocco si concluse felicemente, raccordando l'ala meridionale al parapetto barocco dell'ala parallela alla chiesa, con un pilastro d'angolo, che si raccordava con il parapetto del chiostro per mezzo di una voluta. Stesso sistema fu adottato tra il braccio est e il terrazzo di copertura del lato settentrionale.

SEGUE SUL PROSSIMO NUMERO

AUGURI

Cinquanta anni fa, in queste ore, per la gioia di Giovanni e Raffaelina, nasceva Anna ('a Nennèlla). E' passato mezzo secolo, Giovanni e Raffaelina non ci sono più, ma per noi tutti sei rimasta 'a Nennélla. Auguri Anna, che i tuoi prossimi cinquant'anni siano di solo luce e senza ombre.

Il termine utopia è la maniera più comoda per liquidare quello che non si ha voglia, capacità, o coraggio di fare. Un sogno sembra un sogno fino a quando non si comincia da qualche parte, solo allora diventa un proposito, cioè qualcosa di infinitamente più grande.

ADRIANO OLIVETTI

TURRIS

Un Bisogno... da primato

di RAFFAELE POLESE

LA CLASSIFICA

TURRIS	19
MARCIANISE	19
MONOSPOLIS	19
MATERA	18
BRINDISI	16
REAL HYRIA VICO	14
TARANTO	13
MARIANO KELLER	13
MANFREDONIA	12
GLADIATOR	11
BISCEGLIE	11
GELBISON	10
PUTEOLANA INTERN.	10
SAN SEVERO	9
FRANCAVILLA	8
REAL METAPONTINO	8
GROTTAGLIE	7
NARDÒ	-11

Alla nona giornata, la Turris aggangia la vetta e respira l'aria frizzante dell'alta quota. I sei punti incamerati con il successo interno 2-1 con il Metapontino di Gigi Sassanelli e con la preziosa vittoria 1-0 conseguita al Massaquano di Vico hanno consentito ai corallini di occupare la prima posizione in condominio con l'ex capolista Marcianise e con l'emergente Monospolis. Le più dirette inseguitrici del terzetto di testa sono il Matera ad una lunghezza ed il Brindisi a tre punti.

L'attuale classifica fotografa chiaramente l'incertezza e la difficoltà di questo girone, in un fazzoletto di tre punti racchiude cinque squadre in lizza per la vittoria finale. Considerando che il blasonato Taranto difficilmente rientrerà in zona primato. Il futuro immediato della Turris si prospetta sotto i migliori auspici. Nelle prossime quattro gare il calendario offre ai corallini l'occasione di allungare il passo ed iniziare la fuga solitaria verso l'ambito traguardo della Lega Pro. Inanellare un filotto di dodici punti, sfruttando in pieno i tre incontri casalinghi, con il Manfredonia, Bisceglie e Francavilla e l'abbordabile trasferta con il Mariano Keller, è alla portata della rinfrancata Turris.

Matteo Bisogno

In costiera i biancorossi hanno sfoggiato una straordinaria compattezza ed una eccellente condizione atletica; pur ridotta in nove uomini per l'espulsione di Mannone al 62° e di Bisogno al 77°, la Turris non si è disunita e con gli opportuni accorgimenti tattici adottati dal tecnico Castellucci ha tenuto testa ad un caricatissimo Vico. La formazione corallina ha meritato la vittoria, in una gara accorta dove tutti hanno profuso il massimo impegno, dal giovanissimo portiere Liccardo, protagonista di pregevoli interventi, ai veterani Fissore e Sibilli, autentici uomini di riferimento in campo. Una citazione particolare merita l'under Matteo Bisogno classe 1994, match winner della partita, autore di una prestazione maiuscola, l'unico neo di questa splendida giornata di sport, è stato l'azione di uno sparuto gruppo di pseudo tifosi, che con atteggiamenti e gesti deprecabili, hanno gettato fango sulla sportività della tifoseria torrese. Prossima avversaria domenica 3 novembre, sarà un determinatissimo Manfredonia in cerca di riscatto, la squadra pugliese con dodici punti occupa il centro classifica, ma a detta del suo presidente Stanga, non ha ancora espresso tutto il suo potenziale tecnico e nei prossimi giorni potrebbe materializzarsi la decisione di sostituire il tecnico Cinque con Renato Cioffi, ex allenatore della Casertana, Viribus ed Isola Liri.

Solo con un risultato positivo al Liguori si potrebbero calmare le acque piuttosto agitate in casa sipontina. Nelle fila biancoceleste militano giocatori di grosso valore, come gli ex Darienzo e Lacarra ed i due esterni d'attacco Pertosi ed Ardigò. Il presidente Stanga non ha accantonato del tutto la speranza di rientrare in corsa per il primato. D'altro canto, nella Turris, pur in formazione rimaneggiata, mister Castellucci non potrà disporre di quattro elementi, Mannone, Gatta, Sibilli e Bisogno, appiedati dal giudice sportivo, e tenterà di approfittare delle insidie che potranno trovare sul loro cammino Marcianise e Monospolis, rispettivamente impegnate con la ritrovata Puteolana del tecnico Potenza e con il Gelbison reduce dal pareggio esterno imposto al Matera. Per i corallini si presenta la ghiotta occasione di trovare semaforo verde ed iniziare la fuga solitaria.

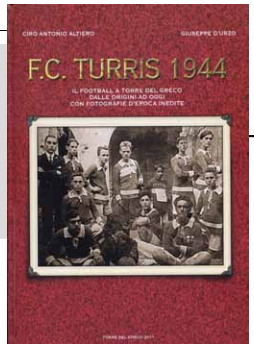
Edizioni Duemme
Edizioni scolastiche e non solo - Stampa digitale
Centro Copia - Stampa offset - Cartoleria
Libreria - Cancelleria
Articoli per ufficio
Via Napoli, 29
80059 Torre del Greco (Na)
Tel 0818812229 Fax 0818829777
WWW.EDIZIONIDUEMME.EU - INFO@DUEMMESAS.IT

F.C. TURRIS 1944
LA STORIA

26

ESTRATTO DAL LIBRO "F.C. TURRIS 1944" A CURA DI CIRO ANTONIO ALTIERO

IN VENDITA NELLE PRINCIPALI EDICOLE DI TORRE



Campionato 1966-67 Ritorna Egidio Di Costanzo

La piazza corallina, dopo la grande delusione degli spareggi persi, ancora una volta si affacciava alla nuova stagione con nuovo entusiasmo.

Il presidente Ruggiero e la dirigenza voltavano pagina e al posto di Bruno Gianolli chiamavano alla guida della squadra Egidio Di Costanzo, ex giocatore del Napoli nonché della Turris.

Lasciavano la Turris i due torresi purosangue Michele Polese e Giovanni Formicola oltre a Cicozzi, Di Giovannantonio e Lucignano; inoltre, dolorosa era la partenza del centravanti Francesco Sgambato che era stato un grande protagonista della stagione appena conclusa.

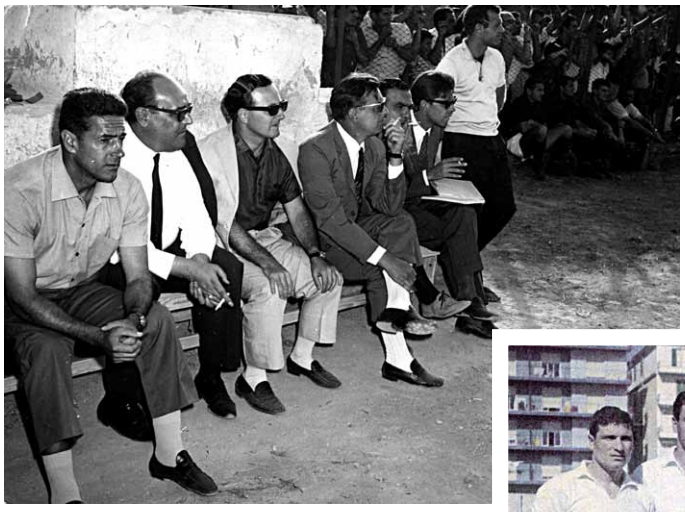
Per rinforzare l'organico la dirigenza ingaggiava Giorgio Pasetto, Sergio Parlato, Alberto De Gobbi, Antonio De Vita, Luigi Spinosa, Ruggiero e Mario Sommella.

La Turris ancora una volta partiva con i favori del pronostico e fra le più accreditate al successo finale vi erano il Portici, l'Alba XXIII, il Vomero e il Posillipo.

Mister Egidio Di Costanzo affrontava il campionato con la seguente formazione base: Ventimiglia (Candurro), Ruggiero, Sammauro, Ghidi, Spinosa, Finamore, Cammarota, Russo, De Vita (Parlato), Sommella (Pasetto) e Donzetti.

La Turris iniziava il campionato con tre vittorie consecutive superando di slancio la Pianurese, l'Isolaverde e la Juve Saffa con De Vita e Cammarota in evidenza.

I corallini anche se con un gioco approssimativo riuscivano a ottenere buoni risultati e arrivavano allo scontro diretto con il Portici, alla decima giornata, appaiati in testa alla classifica. Il Portici si aggiudicava l'incontro con una rete di Pinto al 36' del primo tempo, la Turris, che non aveva demeritato, con questa sconfitta lasciava la testa della classifica.



A SINISTRA
Da sinistra: due ospiti, il presidente Mario Ruggiero, il dirigente Giuseppe Mainiero e il giornalista Antonio de Ponte

SOTTO
Da sinistra: l'attaccante Giovanni Donzetti, il mediano Alberto Finamore, Camillo Serpe (collaboratore) e il difensore Paolo Ghidi.

I corallini si riprendevano subito vincendo al Liguori per 4 a 1 contro la Barrese e dopo un lungo inseguimento alla ventesima giornata, pareggiando a Sorrento per 1 a 1 con una rete di Spinosa, raggiungevano la testa della classifica in condominio con il Portici e L'Alba XXIII.

La sostituzione in panchina di Egidio Di Costanzo con Gianolli aveva portato i frutti sperati dalla dirigenza e dai tifosi; la Turris vincendo per 2 a 1 contro i diretti concorrenti dell'Alba XXIII con reti di Cammarota e Ghidi rimaneva al comando con i cugini del Portici.

Quando i tifosi cominciavano a cullare sogni di promozione i corallini con due pareggi con l'Ercolanese e con il Vomero si facevano distanziare di due punti dai rivali del Portici e purtroppo le speranze di promozione svanivano il 23 marzo quando al Liguori la capolista vinceva il confronto diretto per 1 a 0, con rete di Mauro al 28' del primo tempo.

Le ultime cinque partite erano irrilevanti ai fini della classifica: il Portici vinceva meritatamente il campionato con cinque punti sulla Turris; Cammarota era il miglior realizzatore dei corallini con 11 reti.

I RACCONTI NEL TERATURO*

Il funambolo

di Giovanni Ruotolo

Ecco arrivano, questo in dialetto però, arrivano gli acrobati, di nuovo come in coro. Tutti, all'unisono si girano verso le scale della Ripa. Erano due uomini, uno alto e magro, l'altro tarchiato e con dei baffi strani, piegati all'insù (a manubrio, avrei saputo in seguito). Un applauso fragoroso li accoglie e loro, un po' impacciati, si piegano leggermente verso quel pubblico vociante. Vestivano entrambi una tuta nera aderente, come dei mimi, e parlavano una lingua per noi incomprensibile (erano tedeschi).

Il largo di via Fontana, di fronte al bar del Caporale era una marea variopinta e festante: uomini, donne, vecchi e bambini, tanti. Si erano portati chi sedie, chi sgabelli, ognuno da casa propria. Chi non aveva potuto soffriva in piedi o stava accovacciato sul marciapiede.

Era già quasi sera e gli acrobati, che poi in verità erano dei funamboli, avevano già provveduto a stendere la corda tra il palazzo del bar e quello di fronte.

Noi bambini eravamo tutti con il naso per aria: le stelle iniziavano a fare capolino e la Luna, come un grosso faro, illuminava il tutto. Ad un tratto uno squillo di tromba, un rullo di tamburo ed inizia la prova.

Dal parapetto del palazzo, in alto, ecco apparire un uomo con un'asta in equilibrio tra le mani, avanza e dalla folla ecco uscire un boato di sconcerto, quasi di paura. E' una prova terribile, se dovesse cadere, non avrebbe scampo poiché non c'è rete di protezione. Dopo un attimo di sconcerto l'uomo avanza, per un attimo barcolla, parte un brusio dalla folla, poi silenzio assoluto. Ecco adesso è a metà strada, volevo dire metà corda, non può più tornare indietro, oramai o la va o la spacca. Prosegue, è quasi arrivato, di nuovo barcolla, un "oh" di nuovo dalla folla. La luna sorride incurante. Ecco con passi veloci si affretta sulla sponda tanto desiderata, un boato, poi un applauso fragoroso, la prova è riuscita,

Noi piccoli si rimane basiti, pensavamo che ha fatto di tanto grandioso? Incuranti del fatto che quell'uomo poteva morire... ma si sa a quell'età la morte non esiste... si è tutti immortali.

t(e)ratur(o): s.m. Cassetto di mobile, tiretto
da *"A Lenga Turrese"*
di Salvatore Argenziano

LA PROPOSTA

Coperto e servizio Aboliamoli!

L'Italia dovrebbe essere un Paese prevalentemente turistico, ma fa di tutto per allontanare i turisti. Il primo impatto negativo, infatti, gli stessi lo hanno quando, venuti in Italia, entrano nel primo ristorante per mangiare.

Abituati nel loro Paese, leggono il menù e scelgono le pietanze secondo i propri gusti e le loro disponibilità. All'atto di pagare il conto si accorgono dell'addebito di due voci incomprensibili per loro: *coperto e servizio.*

Un semplice esempio per capire meglio il problema. Immaginiamo una coppia che al ristorante consuma pietanze per un ammontare di 30 Euro si vedrà consegnare un conto di 39,10 Euro con queste voci: Coperto 4 Euro (2 Euro a persona) + 30 Euro per pietanze consumate + 5,10 Euro per "servizio 15%" (spesso 20%!) = Euro 39,10 (!).

Cosa devono pensare i "malcapitati"? Probabilmente il loro primo pensiero sarà: "*Siamo stati fregati, questi sono ladri*".

Siccome questa scena si ripeterà ogni volta che andranno al ristorante (mediamente due volte al giorno), penseranno per tutto il loro soggiorno nel nostro Paese: *"L'Italia è un Paese di ladri*" e questo sarà il loro "passaparola" con gli amici e conoscenti.

Non sarebbe meglio introdurre anche nei ristoranti italiani - come in tutti i ristoranti europei e forse del mondo - l'obbligo di eliminare queste due voci (*coperto e servizio*), avendo la facoltà il ristoratore di segnare per ogni singola pietanza il prezzo che vuole, già comprensivo di tutti gli annessi?

In attesa dell'emanazione di una disposizione nazionale, sarebbe quanto mai auspicabile sperimentare con un provvedimento regionale (legge, circolare, accordo con le categorie, ecc.) il "nuovo" sistema; ciò affrancherebbe il nostro territorio dalla facile, ingiusta e non bella nomea di "delinquenti incalliti".

Antonio Altiero

A MANI VUOTE

Madre sono giunto a te
a mani vuote,
quei fiori che ti stavo portando,
le camelie che tanto ti piacevano,
le ho lasciate su una tomba abbandonata
a quattro passi da te:
mi faceva pena quella pietra spoglia
in mezzo a tanto lusso.
Sono certo che sorriderai
guardando quella tomba.

Piero Colangelo

I PIACERI DELLA TAVOLA

Paola Ruggiero
Foodblogger
www.radicidizenzero.blogspot.it

Zuppa di farro, castagne e funghi porcini

Questa settimana vi propongo un piatto facile e gustoso, una zuppa che racchiude tutti i sapori e i profumi del bosco e dell'autunno, ideale da gustare nelle giornate più fredde accompagnata da un buon bicchiere di vino rosso.

www.radicidizenzero.blogspot.it

INGREDIENTI
- 200gr di castagne sgusciate
- 150gr di farro perlato
- 400gr di funghi porcini
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 mazzetto di salvia
- Brodo vegetale
- Sale e pepe q.b.

AI FORNELLI

Per prima cosa ho lessato il farro e l'ho messo da parte, nel frattempo ho preparato del brodo vegetale con una carota una cipolla e del sedano, e in un'altra casseruola ho lessato le castagne.

In una pentola capiente ho soffritto la cipolla e l'aglio nell'olio, ho sollevato lo spicchio d'aglio e ho aggiunto i funghi porcini tagliati a cubetti, ho lasciato andare a fiamma viva per qualche minuto, ho aggiunto il concentrato di pomodoro, la salvia, il farro e le castagne e 3 mestoli di brodo, ho lasciato cuocere a fuoco lento fino a che la zuppa fosse ben densa e amalgamata.

Ho salato, pepato e servito con una fogliolina di salvia.

Se la cucina è la tua passione inviami le tue ricette sarò felice di provarle e pubblicarle radicidizenzero@gmail.com

SOSTENITORI... SOSTENETECI!

Per quest'anno la quota di iscrizione all'Associazione Culturale "La Tofa" è di 50 euro con versamento sul conto CODICE IBAN IT97 Z 051 4240 3021 0257 0134 241 BANCA DI CREDITO POPOLARE - AG. S. MARIA LA BRUNA intestato ad Angelo Di Ruocco e con causale "rinnovo annuale abbonamento giornale" o a mezzo vaglia postale intestato all'Associazione Culturale La Tofa - Via Villa delle Ginestre 6, 80059 Torre del Greco (NA). Tutti i soci riceveranno il giornale a domicilio, giornale che probabilmente con il vostro aiuto, diventerà settimanale.

Per suggerimenti e curiosità scrivete alla posta di marilu@latofa.it

Questione di cavalleria...

La parità dei diritti ha apparentemente assolto i signori da alcune piccole, gradevolissime cortesie, che sono sparite più rapidamente di quanto non siano apparsi benefici rivoluzionari femministi a ripareggiare il conto.

Ricordiamo a tutti gli uomini che quella che viene sbrigativamente liquidata come "cavalleria" ha ancora un suo valore, può fare la differenza e comunque ha un appeal notevole, tale da poter garantire un consistente ritorno di punteggio nella scala dei valori con cui una donna giudica l'altro sesso. Gesti che poco costano ma tanto rendono all'immagine dell'uomo e che comunque, alle donne di qualsiasi età, fa piacere ricevere. Cedere il passo alle donzelle di fronte a una porta, reggere il cappotto per aiutarle ad infilarlo, aprire la portiera, portare i pacchi più pesanti, cedere il posto ad un anziano/a od a una donna incinta, scostare la sedia da tavolo per farle accomodare, non chiedere mai l'età ad una signora.

Purtroppo la cosa grave è che queste cortesie non c'è nessuno che le insegna agli uomini del futuro, ai nostri ragazzi, ai futuri principi azzurri e la cosa assurda è che non c'è nessuna principessa degna di tale nome che se le aspetti!

marilù

panariello
consulenti in serramenti
www.panariello.com - info@panariello.com
SHOW ROOM Via Circumvallazione, 111 Torre del Greco (NA) - Tel. e fax 081.3625662

APS FREE SPIRITS ON TOUR

Una bella scampagnata alla scoperta del Vesuvio

Oltre qualsiasi aspettativa il successo ottenuto dalla neonata associazione di promozione sociale che, nella giornata di domenica 20 ottobre 2013, ha organizzato, in collaborazione con Legambiente Parco del Vesuvio, una giornata ecologica tesa a far conoscere e valorizzare il nostro "gigante" Vesuvio.

Circa sessanta partecipanti, tra giovani, adulti e bambini, hanno percorso i sentieri tracciati del "trenino a cremagliera" e del "fiume di lava", caratterizzati da paesaggi lunari e vedute mozzafiato. Ma la conoscenza del Vesuvio non si è fermata alla passeggiata naturalistica, infatti la visita è proseguita presso l'Osservatorio Vesuviano, dove è stata ripercorsa la storia delle eruzioni e sono stati chiariti importanti aspetti del rischio vulcanico, per lo più poco conosciuti dalla popolazione. La giornata è proseguita con un'allegra scampagnata in pineta, svoltasi nei pressi della sede di Legambiente Parco del Vesuvio, con condivisione comunitaria di tante leccornie.

"Siamo molto soddisfatti della risposta della popolazione alle nostre iniziative, siamo tutti volontari e la nostra missione è quella di provare a smuovere le coscienze - dichiara il presidente Fabio Altiero - a breve, tramite il nostro profilo Facebook e il nostro blog (http://apsfreespirits.blogspot.com), diffonderemo nuovi inviti e nuove sfide, speriamo che questo iniziale forte entusiasmo possa continuare a crescere, per portarci insieme verso grandi risultati in campo culturale, civile e ambientale".

La giornata si è conclusa con la visione di alcuni video educativi sull'ambiente, sorseggiando un caldo te rosso e godendosi, infine, un meraviglioso tramonto vesuviano.

PRIMATI DEL REGNO DI NAPOLI 4

1792 Primo atlante marittimo nel mondo (Antonio Rizzi Zannoni, Atlante marittimo delle Due Sicilie elaborato dalla prestigiosa Scuola di cartografia Napoletana)

1801 Primo museo mineralogico del mondo

1852 Primo telegrafo elettrico in Italia (inaugurato il 31 luglio)

1856 Primo premio internazionale per la produzione di pasta (mostra industriale di Parigi)

INTERMEZZO

MUSICA

SANTA CECILIA AUGURI IN CONCERTO

Oggi grande evento per l'Associazione Santa Cecilia. Un concerto del Coro Santa Cecilia, diretto da Marika Rizzo e coadiuvata da Teresa Manna, celebra la serata: 160 in... due. Saranno festeggiati i 90 anni della professoressa Marika Rizzo ed i 70 di Mons. Raffaele Borriello. Tutto fin qui normale o quasi. Se non fosse che la Rizzo e Don Raffaele sono i Padri Fondatori dell'Associazione Santa Cecilia, che ha festeggiato due anni fa il 30° di Fondazione. Furono Don Raffaele e Marika Rizzo a volere il Coro Santa Cecilia (si chiamava Pueri Cantores di Radio Betania) nel marzo 1981. L'appuntamento nella Chiesa Spirito Santo con la partecipazione anche di ex allievi. Con inizio alle ore 19,00. Gli auguri sono d'obbligo.

TEATRO

COMPAGNIA PERNICE

'A vedova sé cunsola è la commedia in due atti che la compagnia teatrale "Gianni Pernice" presenterà al Don Orione di Ercolano dal 23 novembre al 1° dicembre. Gli spettacoli il sabato alle ore 20,30 e la domenica alle ore 18,30. La regia di Rosalba Pernice.

MULTISALA CORALLO

Dal 15 novembre (spettacolo con Sal da Vinci) inizia la rassegna teatrale alla Multisala Corallo. Al costo di 160,00 euro, vengono offerti lavori teatrali di tutto rispetto, con attori ben noti ed apprezzati dal grande pubblico. Per informazioni, i giorni dispari dalle ore 16,30 alle ore 20,00.

T.G.

1969 Mennella TORRE DEL GRECO

PUNTI VENDITA

Torre del Greco via V. Veneto, 2 T. 0818811541

Torre del Greco via A. Moro, 31 T. 0818814688

Torre del Greco via Nazionale, 839 T. 0818471786

Portici via Libertà, 53 T. 0817768621

Accademia Maestri Pasticcieri Italiani

LABORATORIO

Torre del Greco via Pezzentelle, 3 T. 0818819930 | F. 0818829930

www.pasticceriamennella.it | info@pasticceriamennella.it

L'EVENTO

GIUBILEO ALLO SPIRITO SANTO

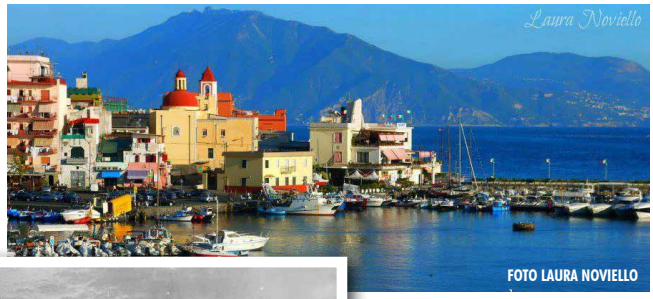
Il 14 novembre 1964 veniva fondata la Parrocchia dello Spirito Santo, affidata al Primo Parroco Don Ciro Russo. Ecco perché il 14 novembre 2013, si apriranno le celebrazioni per il Giubileo Parrocchiale, celebrazioni fortemente volute dal Parroco attuale, Mons. Raffaele Borriello e dal Consiglio Pastorale Parrocchiale tutto, che ha preparato l'evento anche nel corso di un convegno lo scorso 7 settembre. Le celebrazioni saranno aperte dalla **Messa Giubilare,** presieduta dal **Vescovo Ausiliare Mons. Ciro Lemmo**. La messa sarà preceduta dalla recita del **Santo Rosario** alle ore **18,00** nel parco di via delle Olimpiadi. A seguire **processione** fino in chiesa, attraversando via Mazzini, via Marconi e viale Ungheria ed entrando dalla porta principale. Il Vescovo,secondo un Decreto Pontificio potrà impartire la benedizione papale e concedere l'Indulgenza Plenaria, legata a questo evento. Altri simili momenti saranno concessi alla fine del Giubileo, nella Vigilia di Pentecoste ed in occasione del Pellegrinaggio della Parrocchia in Santa Croce il 25 novembre. Nel corso di tali iniziative, è stata anche stabilita una adorazione con sfondo tematico. Il 28 novembre alle ore 20,00, l'adorazione sarà dedicata, infatti, ad alcune riflessioni sul Beato Vincenzo Romano, con lettura di qualche testo del Parroco Santo. Il 25 novembre, come detto, Pellegrinaggio alla Basilica di Santa Croce, in occasione della Festa del Parroco Santo (29 novembre). Il gruppo "Il tempo dello Spirito" ha realizzato il logo dell'evento, che è stato prescelto per aver centrato sia la grafica che il senso dell'evento stesso. Un bravo a Cinzia Avventurato, Eduardo Demani, Maria Abbruzzese. Un plauso agli altri e cioè: Antonio Demino, Annamaria Bono, Benedetta Barone e Nicoletta Cirillo.

Santo Gaglione

L'INIZIATIVA

Una cena di beneficenza per la chiesa di Portosalvo

Dopo il successo con Luigi Mazzella, Vice Presidente della Corte Costituzionale, il Rotaract club Torre del Greco - Comuni vesuviani, presieduto da Marina Ciaravolo, mette in campo un'altra importante iniziativa: una raccolta fondi a sostegno dei lavori urgenti di restauro della chiesa di Santa Maria di Portosalvo, uno dei simboli più significativi del territorio torrese.



L'edificio fu costruito sullo sperone lavico detto "scarpetta" formatosi in seguito all'eruzione del Vesuvio del 1794 per volere di Antonio Lavagna, un ricco commerciante napoletano, proprietario di un palazzo nelle immediate vicinanze. La chiesa fu consacrata il 28 ottobre 1801 e dedicata a Santa Maria di Portosalvo, protettrice dei marinai e dei pescatori.

Per tale motivo, il club vesuviano ha organizzato al ristorante Casa Rossa, giovedi 14 novembre, alle ore 20,30, una cena gourmet con l'intervento musicale dei noti artisti Franco Palomba, Aldo Mennella e Massimo Abilitato.

Attraverso il giornale, vogliamo rivolgere un appello al nostro sindaco, ai politici, agli imprenditori, alle associazioni di categoria e a tutti coloro che hanno a cuore le sorti della nostra città, affinchè offrano il proprio contributo per questa nobile causa, contattando direttamente don Franco Rivieccio (tel.3355777726) oppure telefonando al 3926849142 (dopo le ore 16,00) per prenotarsi al "Gala di beneficenza".

lutto

Il 28 ottobre è venuta a mancare in veneranda età, la cara e buona signora

GIUSEPPA PANARIELLO
vedova Marrazzo
anni 92

Seppur in età avanzata, la cara signora Giuseppa ha mantenuto fino alla fine una grande vitalità e forza d'animo, rimanendo quella di sempre, una donna affettuosa e disponibile, sveglia ed attenta alle necessità altrui.

Ai figli Gennaro e prof.ssa Maria con il marito Raimondo Del Prete, nostri carissimi amici, alla nuora Anna, ai nipoti e parenti tutti, noi che l'abbiamo conosciuta, rinnoviamo le nostre affettuose condoglianze.

mns.it media & net service
da oltre 18 anni MNS è...
Telefono: 081.883.20.78 - Fax.: 081.361.78.39
Mobile: 333.98.38.113
registrazione & gestione nomi a dominio
ISP - Internet Service Provider - realizzazione & gestione siti web dinamici - posta elettronica e certificata PEC
applicazioni per: iOS
server dedicati all'invio di Newsletter - SMS - DEM & Massmail
Consulenze Tecniche e Normative di Settore
Vendita, Noleggio, Archiviazione Ottica Documenti, Assistenza Tecnica per Duplicatori, Multifunzioni BN & Colore - le macchine vengono fornite installate & gestite da partner certificato Ricoh
il costo copia tutela con certezza i tuoi costi di gestione
www.mns.it mns.it OFFICE B&E RICOH PARTNER
questi sono solo alcuni dei nostri servizi contattaci per preventivi e consulenze

LA QUALITÀ
BOCCIA
"al campanile"
SPECIALISTA CERIMONIA UOMO - DONNA
Via Salvator Noto, 6 - Torre del Greco

...bastano **POCHE ORE** per tornare a **SORRIDERE!**

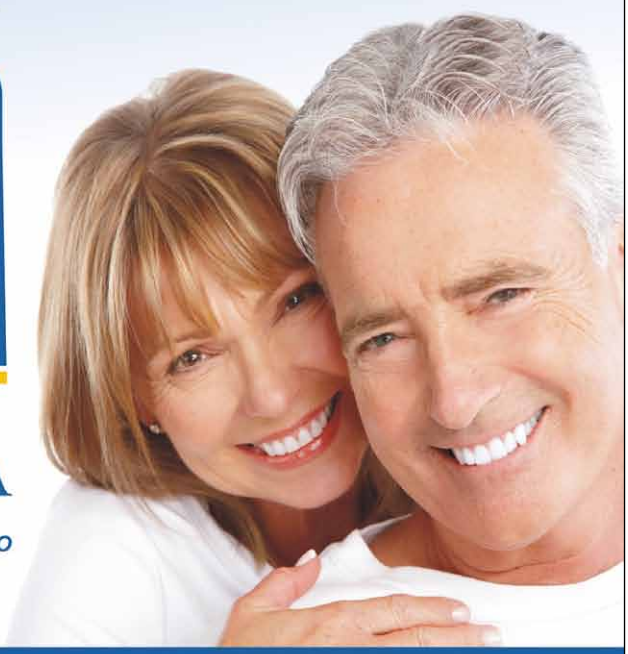
USIAMO PRODOTTI Nobel Biocare

All On 4™

IMMEDIATA
Grazie a All On Four™ potrai ritrovare il sorriso di un tempo in poche ore.

CONPUTERIZZATA, SENZA BISTURI
All On Four™ viene eseguita senza l'utilizzo di bisturi e senza punti di sutura grazie all'implantologia computerizzata.

DEFINITIVA
Finalmente potrai dire addio alla tua vecchia protesi. All On Four™ è una soluzione fissa e definitiva anche in casi di scarsità ossea.



VILLA CAROLINA

Dott. ANTONIO RAMONDO
Spec. Chirurgia Maxillo - Facciale

Dott.ssa ROBERTA RAMONDO
Spec. Odontoiatria Pediatrica

PER UN CONSULTO GRATUITO
NUMEROVERDE **840-000045**

VIA CESARE BATTISTI, 22 - 80059 TORRE DEL GRECO (NA)
Studio: Tel 081 882.33.35 - Fax 081 882.61.58 - *Poliambulatorio*: Tel. 081.881.98.00
e-mail: villacarolina86@tiscali.it

Ford

HONDA

PIAGGIO

AchilleMele

la passione si fa strada

Audi

CHEVROLET

FIAT

LANCIA

TOYOTA

CITROËN

via Cavallo, 4 - Torre del Greco