

ALL'INTERNO  
IL NOSTRO  
POSTER  
DEL NAPOLI



La Voce del Vesuvio

CURIOSITA'  
SPORT  
NEWS  
SVAGO  
E TANTO ALTRO

MENSILE A DISTRIBUZIONE GRATUITA - FEBBRAIO 2024

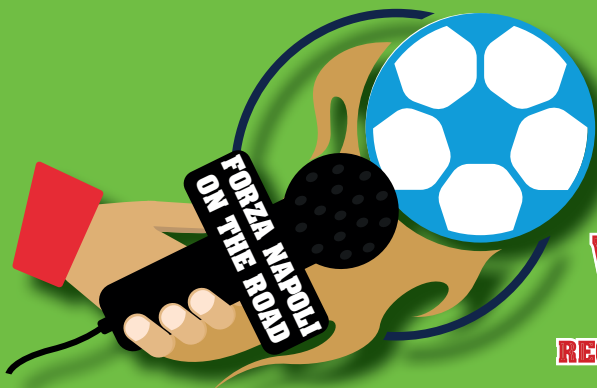
Reg.Tr.Nola nr° 115 del 14-01-2005



# CARNEVALE IN CAMPANIA

Scopri la storia e le usanze del Carnevale nelle città campane da pag. 29 a pag. 39





# NOVITÀ NOVITÀ

## Vinci con "FERMA I MINUTI"

REGOLAMENTO visibile anche su [WWW.LAVOCEDELVESUVIO.IT](http://WWW.LAVOCEDELVESUVIO.IT)

**SVOLGIMENTO DEL GIOCO:** è basato solo sui 90' REGOLAMENTARI affidati UNICAMENTE alla dea bendata di colei o colui che gioca. Ad ogni tifoso intervistato, GRATUITAMENTE, verranno attribuiti 3 minuti della partita del turno successivo ( Esempio: se siete intervistati sulla partita della terza giornata, sceglierete i minuti della quarta giornata e così via . Numero di giocatori 15, tutti di età superiore ai 18 anni e possono giocare con i 90' del Napoli.

**CONDIZIONI DI VINCITA:** se dei 3 minuti scelti ne avrà indovinato solo UNO, vincerà un simpatico GADGET del NAPOLI. Se invece ne individuerà DUE, vincerà un BUONA SPESA del valore di **€uro 180,00** se invece li individuerà tutti e tre, vincerà un BUONO SPESA da **€uro 1000,00** : da spendere SOLO nei centri di NAPOLITANO STORE. Coi o colui che giocherà, DEVE metterci a conoscenza dei numeri giocati almeno due giorni PRIMA dello svolgimento gara.

### PREMESSA

L'Italia sta vivendo un momento magico nel mondo del calcio, almeno per quel che riguarda i club, non possiamo dire però la stessa cosa per la comunicazione che, causa un calendario calcistico sempre più difficile da interpretare rende arduo raccontarlo su siti e giornali, immaginate cosa è successo poi nei salotti televisivi letteralmente invasi da un esercito di OPINIONISTI bravi, meno bravi o incompetenti che QUOTIDIANAMENTE sono presenti solo per puro esibizionismo con il risultato finale che alla fine, non c'è differenza TRA CHI PARLA e CHI ASCOLTA. Sempre più felice è stata l'intuizione di uscire dalla massa, scendere in strada ed ascoltare i soli tifosi che, pur parlando dello stesso argomento grazie alla loro SPONTANEA, SIMPATIA e COLORE rendono meno stucchevole l'argomento e, ad onor del vero abbiamo riscontrato pure delle pratiche COMPETENZE.





## UNICO CAMPANIA TRASPORTI GRATIS PER GLI STUDENTI

**L**azienda Unico Campania, responsabile dell'emissione dei titoli di viaggio per il trasporto pubblico integrato per la Regione Campania, comunica che anche quest'anno riparte la campagna di abbonamento a costo zero per gli studenti fino a 26 anni. A partire dal 26 Luglio sarà possibile, collegandosi al sito dell'azienda, fare richiesta dell'abbonamento o chiedere il rinnovo della card già utilizzata lo scorso anno. Sia per i rinnovi che per i nuovi abbonamenti alla domanda si dovrà allegare la certificazione ISEE relativa ai redditi 2016 e richiesta nel 2017 (scadenza 15/01/2018), certificazione che deve essere priva di annotazioni di difformità. Per i nuovi abbonamenti si dovrà alle-

gare anche una fototessera. Tutta la procedura si svolgerà on line collegandosi nella sezione **I'm Unico**. Entro fine agosto, il Consorzio procederà alla verifica dei requisiti e dei documenti allegati e, in caso di esito positivo gli studenti riceveranno una e-mail che indicherà loro la data a partire dalla quale potranno andare a ricaricare la tessera già in loro possesso o a ritirare il nuovo abbonamento, presso una delle postazioni abilitate.

### Requisiti

- residenza in Campania
- età compresa tra gli 11 e i 26 anni
- iscrizione a scuola secondaria di primo e secondo grado (medie e superiori), università, master uni-

versitari o corsi di specializzazione universitaria post laurea

- distanza casa-scuola (università) superiore a 1,0 km
- possesso della certificazione ISEE non superiore a € 35.000

E' previsto il pagamento di € 50 di cui € 10 come contributo annuale per le spese di gestione e € 40 come deposito cauzionale che sarà restituito al termine dell'abbonamento.



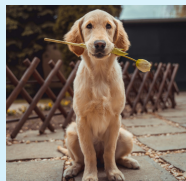
## IL SOMMARIO



### Sapevate che?

*La città più popolata al mondo  
... ma da napoletani!*

**Ennio Fo a pag.10**



### Area Vesuviana

*Una zampa in più  
contro il randagismo*

**Valeria di Fraia a pag.14**



### Attualità

*Addio Gigi Riva  
un uomo che ha dato grande esempio*

**Ennio Fo a pag.13**



### Area Nolana

*Le principali kermesse carnevalesche  
si trovano nell'area Nolana*

**Raffaella Fontanella a pag.38**

La Voce del Vesuvio è un giornale libero dell'area Vesuviana. Lo trovi in distribuzione gratuita nei seguenti comuni: NAPOLI zona stadio, Tangenziale, Asse Mediano, S.S. 268, Tavernanova, Pomigliano d'Arco, Castel Cisterna, Brusciano, Mariglianella, Marigliano, Scisciano, Nola, Cimitile, Camposano, Cicciano, Tufino, Schiava, Saviano, Somma Vesuviana, Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Striano, Palma Campania, Terzigno, Poggiomarino, Pompei, San Gennaro Vesuviano, San Gennarello, Boscotrecase, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, San Sebastiano, Pollena Trocchia, Cercola, Volla.



**NEAPOLIS**  
informatica

[WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM](http://WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM)



**SABA**



**la voce del Vesuvio**

**Direttore:** Eugenio Focic  
**Redazione:**  
Via Campo, 14 - Località Campofiorito  
80030 Camposano (NA)  
**Edizioni:**  
ApS New Oltre il meglio Est  
**Stampa:** GF Grafica s.r.l. - Marigliano  
**email:** [lavocedelvesuvio2020@libero.it](mailto:lavocedelvesuvio2020@libero.it)  
**infoline:** 338.6795141 - 338.2048643  
**reg. tr Nola nr. 115 del 14/01/2005**  
[www.lavocedelvesuvio.it](http://www.lavocedelvesuvio.it)



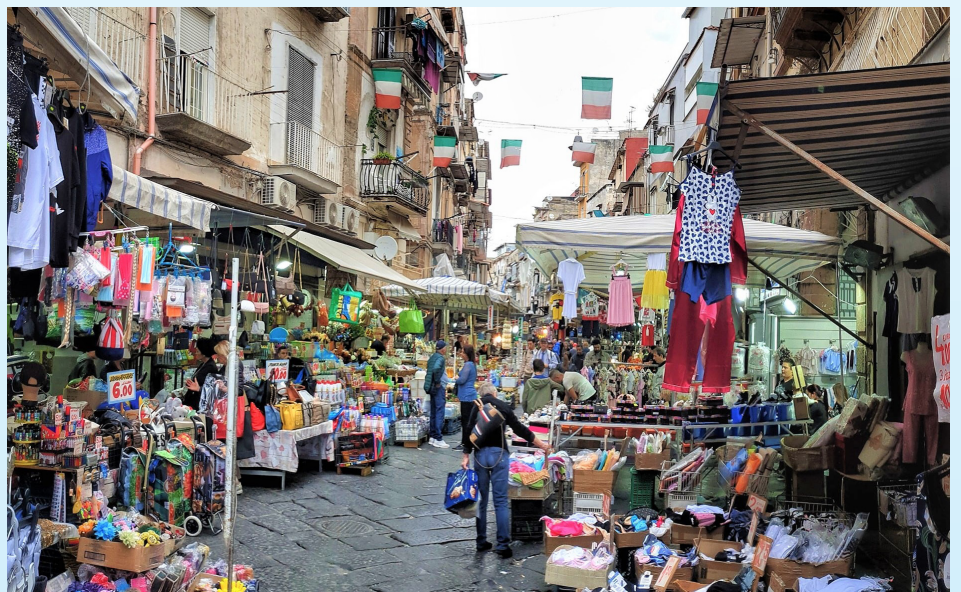
# BORGO LORETO, DETTO O'BUVERO

## UNO DEI LUOGHI PIÙ AUTENTICI DI NAPOLI

**O'** Buvero è un luogo caratteristico della Napoli popolare. Palazzi vecchi e malandati, vicoli disordinati e un mercato rionale tra i più antichi e vivaci della città, il fascino dell'ieri che non si arreso alla modernità. Chi arriva int' o' Buvero, come viene chiamato in napoletano il borgo di Sant'Antonio Abate, non può che rimanere frastornato dalla vivacità e genuinità che si respira a ogni angolo. Situato tra Porta Capuana e Piazza Carlo III. Risale all'epoca medievale e si caratterizza per essere un luogo estremamente popolare, caotico, uno di quei posti in cui pare che la storia si sia fermata, un luogo antico della città che dal '400 ad oggi ha mantenuto inalterata la propria struttura. Il Borgo è fortemente legato al culto di Sant'Antonio Abate da cui prende nome. Durante il regno degli Aragonesi la zona diventa un luogo di villeggiatura e si arricchisce di ville e giardini, orti e taverne. Ben presto viene però soffocato dall'urbanizzazione sempre più estesa della città. Per lungo tempo l'antico rione ha custodito i segreti più peccaminosi della città. Nel 500 la maggior parte delle case di appuntamento della città di Napoli era concentrata proprio in questi vicoli. Negli anni del vicereame poi, la zona visse un vero e proprio boom a causa dell'acquartieramento delle truppe spagnole in città.

I "parulani" (i contadini) ricevettero il permesso di occupare il viale centrale del borgo, l'attuale vico Lungo a Sant'Antonio Abate, per crearne un mercato. Oggi come allora, 'O buvero è sempre stracolmo di gente che frequenta il mercato rionale con i prezzi più bassi della città. A partire dal 1780 l'intero complesso subisce un drastico ridimensionamento, mentre i lavori del risanamento comportarono anche l'abbattimento di un lato della chiesa. Tra le opere conservate all'interno di questa c'è un San Gennaro in gloria di Luca Giordano, collocato a sinistra del presbiterio e il busto reliquiario di Sant'Antonio, con al centro del petto uno scomparto che ospita pezzi di ossa del patrono.

Secondo tradizione il volto della quattrocentesca statua in marmo della Madonna con Bambino è quello della Regina Giovanna I.



**LA SORGENTE**  
1920



**NEAPOLIS**  
informatica

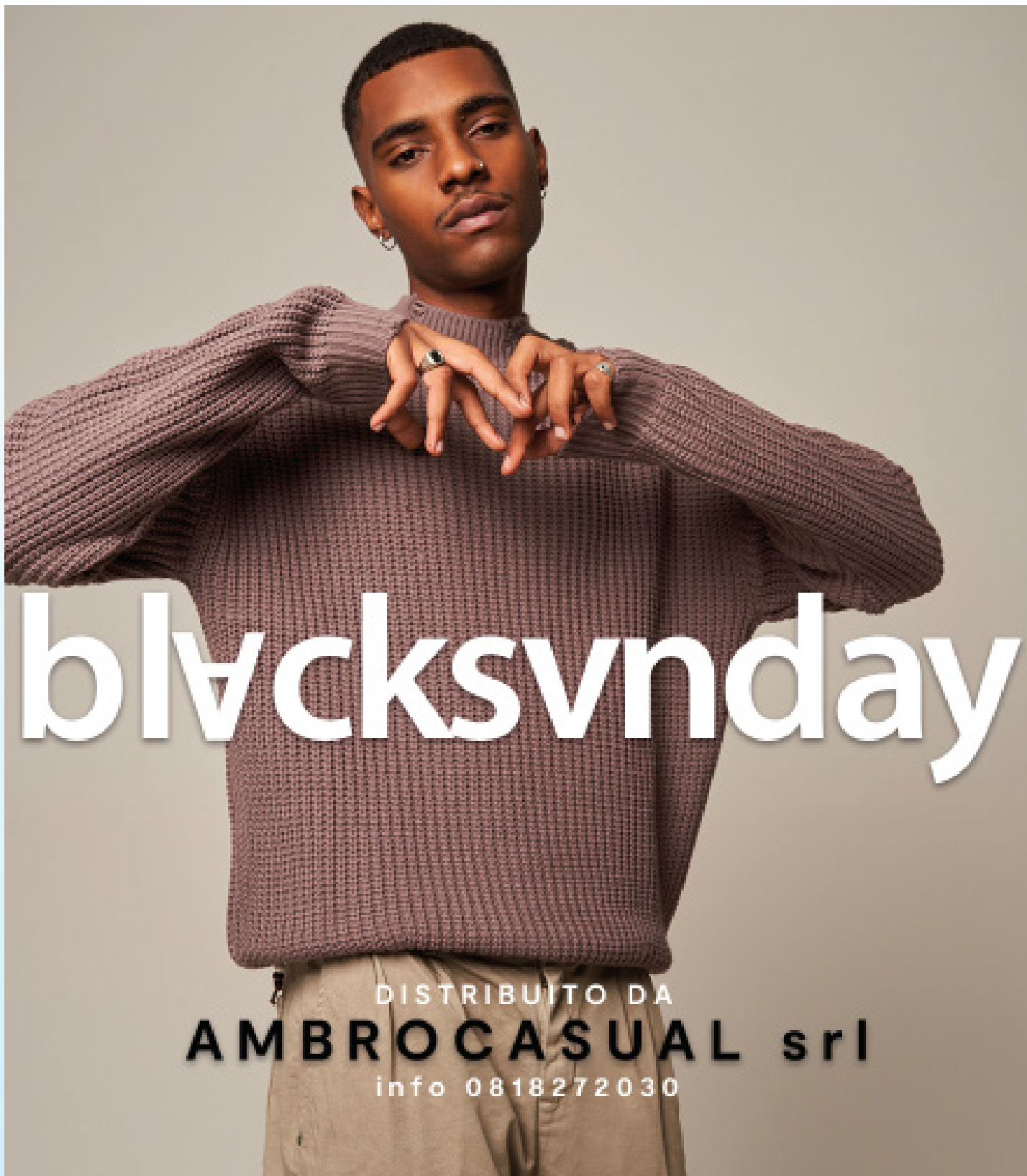
[WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM](http://WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM)



CREAZIONI  
**Stefy**

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





# blacksvnday

DISTRIBUITO DA  
**AMBROCASUAL srl**  
info 0818272030

**lo chalet**

bar tabacchi tavola calda sala giochi

Via Nazionale delle Puglie Km. 53.890  
COMIZIANO (NA)

il ritrovo dei tifosi  
del NAPOLI.  
Qui potrai vedere  
tutte le partite  
degli AZZURRI  
su SKY o DAZN



Via San Giacomo, 12  
CIMITILE





*liquori e sciroppi con la stessa passione di sempre*

**LA SORGENTE**  
1920



**LA SORGENTE**  
1920

**IL MEGLIO DEGLI SCIROPPI IN BOTTIGLIA**





DA NOI  
SOLO IL  
**MEGLIO**

NAPOLITANO<sup>👑</sup>  
STORE<sup>👑</sup>



**VIENI  
A  
TROVARCI**

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

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

📞 **3509789232**



**I DETTAGLI FANNO  
LA DIFFERENZA**

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

**1080P**

RING



ISW-BFI2M

ROUND



ISW-DPI2M

HALO



ISW-BFE2M

FRI



ISW-BBT2M

pannello solare



ISW-PLS1

**PRINCESS®**



**★★★  
TRISTAR**





## MARIANNA 'A CAPA E NAPULE

**T**ra le tante storie e leggende sulla nostra città quella di **Marianna**, 'a Capa 'e Napule merita un'attenzione particolare.

A Palazzo San Giacomo, la sede del Comune di Napoli in piazza Municipio, si trova oggi sul pianerottolo dello scalone centrale, una testa di donna in marmo che fu ritrovata nel Seicento nella zona di Piazza Mercato. Nel testo di Carlo Celano del 1692 *"Notizie del bello, dell'antico e del curioso della città di Napoli"* l'antica testa femminile è indicata come quella della mitica Sirena Parthenope. Indubbiamente di origini antiche, il busto è in tipico stile ellenistico, ad oggi si fa risalire ad un periodo tardo-ellenistico anche perché fu ritrovata nella zona dell'Anticaglia, il decumano superiore prevalentemente greco della città.

Collocata dopo il ritrovamento del seicento su un piedistallo vicino alla chiesa di Sant'Eligio, il busto rimase danneggiato durante la rivolta di Masaniello, subendo alcune mutilazioni: gli fu staccato il naso e fu deturpata in più parti.

Dopo un restauro sommario il busto fu collocato davanti la chiesa di Santa Maria dell'Avvocata vicino piazza Dante, e fu lì, probabilmente, che le fu dato dal popolo il soprannome che ancor oggi la identifica in **Marianna**, 'a Capa 'e Napule. Nel 1879 il busto subì un nuo-

vo restauro e il naso le fu ricostruito a regola d'arte, acquistando la sua fisionomia attuale. Il tutto fu opera di un anonimo cittadino a lei molto affezionato. Spostata poi vicino alla Chiesa di San Giovanni a Mare, nelle prossimità di piazza Mercato, durante la seconda guerra mondiale la statua fu di nuovo danneggiata dai pesanti bombardamenti che subì la zona della Marina e le vicine strutture portuali.

Fu solo nel 1961 che il busto di "Donna Marianna" fu acquisito alla Collezione del Museo Filangieri e, qualche anno dopo, fu trasferita a Palazzo San Giacomo, sede del Comune di Napoli dove si trova attualmente.



**BOCCIA CARNI s.r.l.**  
Bovini - Suini - Ovini

Macelleria

San Giuseppe Vesuv.no

081 5295069 - 081 5294402



**vulcano  
shop**  
LA CONVENIENZA  
DELL'INGROSSO AL DETTAGLIO



# LA CITTÀ PIÙ POPOLATA AL MONDO

## ... MA DA NAPOLETANI!

**S**embra incredibile, ma nel mondo esistono città che contano tra i propri abitanti un numero maggiore di napoletani rispetto a Napoli. La città ai piedi del Vesuvio ne conta circa **un milione** senza l'area urbana, ma secondo una recente indagine demografica, sarebbero almeno quattro le città con una presenza di napoletani maggiore rispetto al capoluogo campano.

Si tratta di grandi città, che in passato sono state polo d'attrazione di continue migrazioni da ogni parte del mondo e quindi anche da Napoli. Queste città sono San Paolo e Rio de Janeiro in Brasile, Buenos Aires in Argentina, Sydney in Australia. Tutte precedono Napoli, che quindi è solo quinta classificata per numero di abitanti napoletani, seguita da New York, Londra, Toronto, Berlino e Monaco di Baviera.

Ai primi tre posti troviamo tre città del Sud America. Perché? Perché Napoli fu uno dei maggiori porti interessati dalle migrazioni che coinvolsero l'Italia tra fine '800 e inizio '900. Addirittura la legge sull'emigrazione del 31 gennaio 1901, n.

23, stabilì che l'imbarco degli emigranti dovesse essere effettuato soltanto nei porti di Genova, Napoli e Palermo. I Napoletani, spinti dalla necessità di trovare lavoro, sono partiti lasciando Napoli e in molti casi ricreandola a migliaia di chilometri di distanza. Dal 1880 al 1889 nello stato di São Paulo arrivarono 144.654 italiani. Solamente nel 1888 arrivarono 91.826 immigranti, di questi, 80.749 italiani, soprattutto Napoletani, tanto che oggi la città ospita 6 milioni di italiani e di discendenti italiani. Una presenza massiccia che, negli anni, pare aver modificato anche le abitudini culinarie del posto. L'influenza dei sud nei costumi locali e nella cucina brasiliana sembra essere totalizzante. Pasta, pizze, brodi, minestre di legumi e il famoso sugo di pomodoro, sembrano essere il frutto proprio dell'arrivo dei partenopei, tanto che oggi si ha l'abitudine di prepararlo allo stesso modo, così come la diffusione di numerose varietà di pane a fermentazione naturale che mostrano l'influenza culinaria portata proprio dagli immigrati Napoletani,

senza contare le feste padronali, divenute oramai parte integrante del folklore e della cultura religiosa brasiliana.



Solo nella città di San Paolo si stima che circa 6 milioni di persone abbiano almeno 1 ascendente italiano nella loro famiglia. San Paolo ha più italiani di qualsiasi città italiana (il comune di Roma ha 2,9 milioni di abitanti e la città di Milano "solo" 1,3 milioni). Inizialmente si raggrupparono in quartieri etnici, come Brás, Bixiga o Mooca, che ancora oggi mantengono un'influenza italiana. All'inizio del XX secolo, la lingua italiana era più parlata del portoghese in città. I dialetti e le lingue minoritarie d'Italia contribuirono alla creazione del dialetto paulistano attuale. San Paolo è la prima città al mondo per consumo di pizza.







Nei primi anni del Novecento, San Paolo è stata vista come una “città italiana”. Si vedeva subito il carattere italiano della città: in cucina, negli annunci (anche avvisi di pagamento delle imposte comunali sono state scritte in italiano e portoghese), nello stile delle case. Per le strade si sentiva più italiano (o dialetti) che portoghese. Il governatore dello Stato affermò che se sul tetto di ogni casa fosse stata esposta la bandiera del Paese di origine del proprietario, San Paolo, vista dall’alto, poteva sembrare una città italiana. La città di San Paolo è cresciuta rapidamente in seguito ad una massiccia immigrazione, tanto che, nel 1920, quasi due terzi dei suoi abitanti erano stranieri o figli di immigrati e gli italiani rappresentavano oltre la metà della popolazione maschile della città.



*Le fotografie presenti sul giornale sono state prese dal web e/o dalle pagine social degli enti/ associazioni in questione, senza alcuno scopo se non quello di fare informazione.*

**Lo chalet**

bar tabacchi tavola calda sala giochi

Via Nazionale delle Puglie Km. 53.890  
COMIZIANO (NA)

**il ritrovo dei tifosi  
del NAPOLI.  
Qui potrai vedere  
tutte le partite  
degli AZZURRI  
su SKY o DAZN**



**NEAPOLIS**  
informatica

[WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM](http://WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM)



# LA CUCINA NAPOLETANA E LE RICETTE TIPICHE

**L**a cucina napoletana è tra le più rinomate d'Italia, frutto di origini antiche e scambi culturali tra i vari popoli che hanno vissuto, conquistato e abitato la città partenopea. Ma quali sono i piatti tipici napoletani?

Partendo dal pesce, i piatti napoletani più conosciuti sono il cuoppo di mare, l'impepata di cozze e il baccalà alla napoletana, una ricetta storica che consiste in una parmigiana di baccalà dalle origini poverissime.



Il segreto per un'ottima parmigiana? Immergere le melanzane a fette in acqua e ghiaccio per un quarto d'ora e poi passarle nella farina senza asciugarle, quindi friggerle subito: in questo modo non si sfilacerano.

**Vuoi prepararla anche tu?  
Ti svelo subito la ricetta!**

## Parmigiana di baccalà

### Ingredienti per 4 persone

2 kg. di melanzane viola	pomodorini e capperi q.b.
650 gr. di baccalà dissalato	parmigiano reggiano q.b.
200 gr. di provolone del Monaco	olio, farina, sale q.b.
150 gr. di olive di Gaeta snocciolate	aglio q.b.

### Procedimento

In una padella rosolate 1 spicchio di aglio in un velo di olio extravergine, versate poi le olive, i capperi e i pomodorini; salate e cuocete per una decina di minuti. Tagliate a fette le melanzane. Immergetele in una ciotola con acqua fredda e ghiaccio per 10 minuti: questo permetterà di tagliarle più facilmente a fine cottura senza che si sfilaccino. Infarinare le melanzane senza asciugarle e friggerle in olio di arachide bollente; quando saranno dorate disponetele su carta da cucina. Sbollentate il baccalà in acqua bollente non salata, scolatelo e sfiatelo poco tempo prima della composizione della parmigiana per evitare che i pezzi si asciughino. Componete alternando gli strati: sul fondo uno strato di sugo, poi le melanzane, a seguire i pezzi di baccalà e il provolone del monaco, grattugiato in scaglie grandi; coprite con uno strato di sugo e melanzane. In ultimo aggiungete una spolverata di parmigiano grattugiato. Infornate, nel forno già caldo, 180 °C per 20 minuti circa.



Scommesse sportive



**EmmaBet**

Si vuo' vincere 'a bulletta!





## ADDIO GIGI RIVA UN UOMO CHE HA DATO GRANDE ESEMPIO

**È** scomparso oggi, all'età di 79 anni, Gigi Riva. Doverlo raccontare oggi a generazioni che non hanno vissuto le sue imprese in campo è veramente arduo anche per chi scrive, perché da quando un maestro di giornalismo come Gianni Brera lo definì “rombo di tuono” per la sua potenza in ogni espressione tecnica del calcio, praticamente un fuoriclasse assoluto. Posso solo dirvi che personalmente ho sempre simpatizzato per questo campione, esempio di etica e virtù lungo tutto il corso della sua carriera svoltasi nel decennio degli anni '60, scavallando sino ai '70. Pensate che per rimanere a Cagliari e non venire meno alla parola data, Riva rifiutò la cessione ai grandi club del Nord, primi fra tutti la Juventus e l'Inter, che lo sollecitavano con ingaggi favolosi e la promessa di vincere scudetti in ca-

tena di montaggio. Lui, emigrante al contrario, perché nato in provincia di Varese, non si è mai voluto muovere da Cagliari e lo scudetto lo vinse lo stesso nel campionato '69-'70, esaltando l'impresa di una squadra di provincia, all'insegna di una rivoluzione che all'epoca cambiò il calcio italiano. In questo fuoriclasse batteva il cuore di un uomo vero, silenzioso, ombroso e serio, che ha saputo diventare un simbolo. Per questo Gigi Riva è stato uno dei campioni italiani più amati di tutti i tempi, ed amando io pure come lui la Sardegna, mi piace salutarlo in sardo. *Ciao, Gigirriva.*



 **NEAPOLIS**  
informatica

DISTRIBUTORI UFFICIALI  
CAMPANIA E PUGLIA

**EDi**it

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





## UNA ZAMPA IN PIÙ CONTRO IL RANDAGISMO

**R**andagismo: “condizione in cui un animale domestico vaga senza padrone, da solo o in branco.”

Questo è uno dei fenomeni al quale, sfortunatamente, ancora non si è trovato un rimedio.

Difatti non mancano per le strade dei paesi vesuviani, quali Somma Vesuviana, Sant’Anastasia e non solo, cuccioli abbandonati in sacchi di plastica, cani anziani lasciati soli al loro destino o anche branchi di varie razze che girovagano in cerca di cibo e di un posto caldo a riparo dalle intemperie.

Purtroppo, sono poche le persone che si impegnano ad aiutarli e ancor meno sono i volontari che si occupano di comprare loro il necessario o di trovare una famiglia che li accolga.

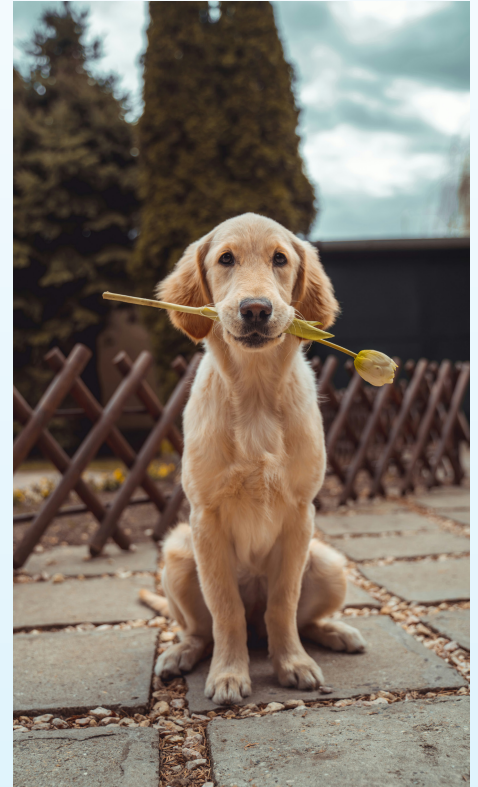
Troppa, invece, è la cattiveria, il

disprezzo, l’indifferenza che sono costretti a subire questi animali da parte di chi li abbandona e di chi li nota ma non fa nulla per attivarsi e rendersi utile.

Malgrado scarseggino le associazioni per cani randagi, non mancano gruppi social sui quali si chiede e si offre aiuto di ogni tipo quando possibile.

Nella speranza che questo fenomeno volga a termine il prima possibile, il consiglio rivolto a tutti è quello di non abbandonare gli amici a quattro zampe e soprattutto, lì dove sia possibile, offrire un aiuto in più o quantomeno cercare di avvertire chi di dovere.

*Le fotografie presenti sul giornale sono state prese dal web e/o dalle pagine social degli enti/associazioni in questione, senza alcuno scopo se non quello di fare informazione.*



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





## INFRABALDAN: PERDERE PESO STABILIZZANDO IL METABOLISMO

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

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

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



**SCEGLI  
INFRABALDAN!**

**Infra Baldan**  
STOP EFFETTO YO-YO

- Attiva il metabolismo aerobico;
- Consente un dimagrimento progressivo senza diete restrittive;
- Riduce le adiposità localizzate;
- Migliora i parametri ematici;
- È adatto per bambini in sovrappeso;
- Riduce la sensibilità allo sforzo fisico;
- Body Sculpturing e Tonificazione;
- Svolge un'azione anti-age;
- Migliora il ciclo sonno/veglia;
- Migliora lo stile di vita;

**Approfitta vieni a provare il macchinario da Luisa e Mena. Prenota la tua seduta allo 081-5284217 e regalati un pacchetto relax.**



*Beauty  
Line*

Bellezza e Benessere



# Più Buono®

L'allegria del carnevale  
con il gusto Più Buono.



[www.piubunofood.it](http://www.piubunofood.it)





## LA CURCUMA ADDIO AL COLESTEROLO... E NON SOLO!

**L**a curcuma (*Curcuma longa*) è una pianta che appartiene alla famiglia delle *Zingiberaceae*. La parte utilizzata della pianta, interessante dal punto di vista delle proprietà nutritive, è il così detto *rizoma tuberizzato*, ovvero la radice di forma cilindrica, di colore arancione e ricca di molecole nutrizionali di riserva. Per essere utilizzata in polvere come spezia, il rizoma deve essere fatto bollire per diverse ore, essiccare in forno e poi essere macinato, in modo da ottenere una polvere dal caratteristico colore giallo ocra che, oltre ad essere un ingrediente per diversi piatti, per lo più asiatici (il curry), può essere anche impiegata come colorante alimentare naturale (E100).

Il rizoma può essere consumato fresco, per la preparazione di insalate, zuppe, sughi e salse.

La **curcumina**, ossia il principio attivo che dà il tipico colore giallo ocra al rizoma (fusto sotterraneo) e dal quale dipendono tutte le qualità benefiche della spezia, è un potenziale alleato per la salute e il benessere dell'organismo. Tale principio attivo sembra favorire la riduzione del colesterolo: agirebbe a livello epatico stimolando il fegato a produrre più bile, contribuendo così ad eliminare il colesterolo in eccesso. La spezia ha un effetto antinfiammatorio su tessuti e cartilagini affetti da dolori muscolo-scheletrici e aiuta contro patologie infiammatorie croniche come l'artrite reumatoide. Inoltre aumenta il sistema di difesa e grazie alla sua attività immunostimolante aiuta a combattere infezioni virali e batteriche.

Ha infine proprietà antinfiammatorie date dalla capacità di sostanze attive di inibire gli enzimi ciclossigenasi e lipossigenasi. In questo modo, infatti, si va incontro a una riduzione della sintesi dei mediato-

ri chimici responsabili dei processi infiammatori (ossia, si ha una ridotta sintesi di prostaglandine e prostaciline). Il consumo di curcuma – in cucina o sotto forma di integratori – è generalmente considerato sicuro, ma il consiglio è di non eccedere nel consumo, perché potrebbe causare problemi gastrointestinali come nausea e diarrea.



*La curcuma può essere utilizzata in cucina o sotto forma di integratori... ma non eccedere!*

### Lo sapevi che?

In ambito dermatologico, il consumo di curcuma migliorerebbe il decorso del trattamento per la *psoriasi vulgaris*, ossia una malattia infiammatoria cronica della pelle che si manifesta con aree ispessite (placche eritematose e rotondeggianti, chiaramente delimitate ai bordi), ricoperte di squame di un colore biancastro. Questo accade grazie al principio attivo della **curcumina**.



### La mia ricetta Filetti di merluzzo alla curcuma con patate

- Lavare le patate, tagliarle a spicchi lasciando la buccia e metterle in una pirofila.
- Condirle con olio, un po' di sale e un rametto di rosmarino e cuocere in forno per circa mezz'ora.
- Successivamente prendere una padella antiaderente e mettere un cucchiaio di olio con la cipolla, un cucchiaino di curcuma, aggiungere un bicchiere di acqua e lasciare stufare fino ad ottenere la crema.
- Cuocere il merluzzo per pochi minuti in padella con la curcuma e terminare la cottura in forno con le patate.





## SAN GIUSEPPE VESUVIANO: COM'È NATO QUESTO COMUNE?

**N**on tutti sono a conoscenza di come è sorta la cittadina di San Giuseppe Vesuviano e, soprattutto, le origini.

Il territorio dell'attuale San Giuseppe Vesuviano era una zona agricola appartenente all'antico e grande feudo di *Ottajano*, ora Ottaviano.

Verso la fine del Cinquecento alcuni cittadini dell'abitato di Ottaviano si trasferirono a valle in prossimità di un incrocio molto trafficato formato dalla strada che da Ottaviano portava a Sarno e della strada che da Avellino-Nola portava ai porti di Torre Annunziata e Castellammare. Infatti, per il grande traffico di carri, quegli intraprendenti cittadini ottajanesi capirono che c'era la possibilità di guadagnare e incominciarono a costruire numerose taverne e locande per il ristoro dei viandanti e a commerciare. Quindi man mano si creò un piccolo centro che fu chiamato "alli Boccia", probabilmente dal nome di una famiglia che vi possedeva un latifondo. La sua popolazione si accrebbe dopo l'eruzione vesuviana del 1631 per lo spostamento di altri numerosissimi abitanti dal centro abitato di Ottaviano. Questo avvenne perché quella città fu gravemente danneggiata dalla suddetta eruzione vesuviana e i suoi abitanti cercarono scampo nelle campagne circostanti a valle del paese e quindi più lontani dal Vesuvio. Nel 1675, dopo la costituzione della

parrocchia dedicata al Santo, il rione, ormai diventato molto popolato, prese il nome di "San Giuseppe".

Il primitivo rione con il passare degli anni aumentò ancora il numero di abitanti e sviluppò il commercio. Presentò quindi la richiesta di diventare comune autonomo staccandosi da Ottaviano. Questo avvenne il 19 febbraio 1893, quando, con decreto reale firmato da Umberto I, fu ufficializzata la nascita del nuovo comune di San Giuseppe. Il 23 dicembre 1894, con un ulteriore decreto reale, il comune cambiò denominazione e assunse l'attuale nome di San Giuseppe Vesuviano. Nel 1906 fu pressoché distrutto dall'eruzione del Vesuvio ed interamente ricostruito. Nel 1923 fu aggiunto allo stemma comunale il motto *Ex Flammis Orior*. Già dal 1970, l'area comunale di San Giuseppe Vesuviano è ormai conurbata urbanisti-

camente, commercialmente e industrialmente con l'antico capoluogo Ottaviano e con Terzigno, formando, anche se con amministrazioni comunali separate, una città di circa 70.000 abitanti con condivisi interessi comuni.

Dagli anni 60 fino agli anni 90 c'è stato un forte sviluppo del settore dell'industria tessile che ha portato il comune a diventare, insieme a Prato, il polo tessile più importante d'Italia.

La città è stata meta, a partire dagli anni 2000, di una nuova e molto consistente ondata migratoria proveniente da paesi asiatici e, in particolare, dalla Cina. Oggi potremmo definire San Giuseppe Vesuviano una cittadina multietnica, invasa da persone di diverse zone del mondo, dai cinesi, cittadini del nord Europa (Ucraina, Polonia, Romania), nord orientali del continente indiano.



**Lo chalet**  
 bar tabacchi tavola calda sala giochi

Via Nazionale delle Puglie Km. 53.890  
 COMIZIANO (NA)

il ritrovo dei tifosi  
 del NAPOLI.  
 Qui potrai vedere  
 tutte le partite  
 degli AZZURRI  
 su SKY o DAZN

**BOCCIA CARNI s.r.l.**  
 Bovini - Suini - Ovini

Macelleria  
 San Giuseppe Vesuv.no  
 081 5295069 - 081 5294402



# vulcano shop

PREZZI CONVENIENTI SEMPRE

**OFFERTE VALIDE  
DAL 27 GENNAIO  
AL 10 FEBBRAIO 2024**



**CORONA**  
Tovaglioli conf.  
risparmio 33x33



€ 0,89

**CORONA**  
Carta igienica  
alla lavanda  
x4 rotoli



€ 0,79

**MAXI**  
Asciugatutto  
maxirotolo  
x2 pz.



€ 0,99

**MAXI**  
Carta igienica XXL  
x12 rotoli



€ 2,99

**LINES LADY**  
Assorbenti  
pz.5x2 pacchi



€ 0,40  
cad.

**LINES SETA ULTRA**  
Assorbenti - vari



€ 1,49

**MENTADENT P**  
Dentifricio - vari  
ml.100



€ 1,39

**BICCHIERI  
IN PLASTICA**  
x100 pz.



€ 0,65

**DOMOPAK**  
Pellicola alimentare  
mt.30



€ 1,09

**SERENITY**  
Pants notte  
varie misure



€ 10,59

**DOMOPAK**  
Sacchetto profumato  
per rifiuti



€ 1,35

**VERNEL**  
Ammorbidente  
lav.46  
vari tipi



€ 2,59

**SOFT**  
Lavatrice  
lav.45



€ 2,29

**ALBA**  
Bucato gel  
lt.1



€ 1,25









Ph: Antimo Piccirillo



**SMAC**  
Sgrassatore  
vari tipi



€ **1,39**

**CIF**  
Detersivo  
piatti  
by Svelto



€ **2,29**

**CANDIDALBA**  
Candeggina  
lt.4



€ **1,29**

**RIO AZZURRO**  
Wc



€ **1,09**

**DERMOMED**  
Bagnoschiuma  
vari tipi



€ **1,25**

**BIO PRESTO**  
Lavatrice  
**MAXI  
FORMATO**



€ **4,99**

**LUCENTIERE**  
Inox



€ **0,90**

**OMINO BIANCO**  
Candeggina  
delicata  
lt.2



€ **2,29**

**LISTERINE**  
Colutorio  
cool mint  
ml.500



€ **2,39**

**DOVE**  
Deodorante  
in crema  
fungo



€ **2,29**

**LACTACYD**  
Sapone  
intimo



€ **1,89**

**ROBERTS**  
Cotton fioc  
x260 pz.



€ **1,39**

**FINISH**  
Quantum  
tabs x60



€ **9,99**

**SOLE**  
Fustone  
mis.52



€ **6,49**

**GILLETTE**  
Blue  
comfort  
pz.6



€ **2,99**

**MASTROLINDO**  
Detersivo  
pavimenti  
vari tipi



€ **1,89**

## ORARI

Lunedì - Sabato  
**08:30 - 14:00**  
**15:00 - 19:30**

## CI TROVIAMO A

**SAVIANO** Via S. Erasmo  
Tel. 0815110320  
**MARIGLIANO** Via Variante 7Bis  
Km 42  
Tel. 0818855062

I prezzi possono subire variazioni in caso di errori tipografici, ribassi o modifiche alle leggi fiscali  
Le offerte sono valide fino ad esaurimento scorte.  
La direzione si riserva di stabilire quantità massime.  
Le foto sono puramente indicative e possono non rispecchiare l'immagine reale del prodotto

SI ACCETTANO



scopri altre offerte su  **vulcano**



La storia di Napoli è **veramente unica** con radici antichissime riscontrabili ogni giorno nei suoi proverbi, vere perle di saggezza popolare fatta di pregi e contraddizioni.

# ...TANTO P'Ò SAPÈ

*aforismi, citazioni e detti napoletani*

**'A MEGLIA PAROLA È CHELLA CA NUN SE DICE.**

La miglior parola è quella che non si dice.

*“Il silenzio è d'oro”.*

**'A MEGLIA VITA È A TOJA  
CA SI FESSO E NUN CAPISCE NIENTE.**

*In concreto si dice per stizza a chi scherza su cose molto serie.*

**'A MERLA CECATA 'A NOTTE FA 'O NIDO.**

*Chi non vede o non vuole vedere non ha bisogno di essere guidato dalla luce.*

**'A MISERIA È COMME 'A TOSSE.**

*La povertà è come la tosse, cioè non è possibile nasconderla.*

**'A MONACA 'E SANT' AUSTINO  
METTETTE DOJE CAPE 'NCOPP' A NU CUSCINO.**

La monaca di Sant'Agostino mise due teste su un cuscino.

*Chiaro riferimento a chi, nascondendosi dietro un falso perbenismo, si lascia andare a deplorabili comportamenti goderecci.*

**'A MOSCA DINT'O VISCUVATO.**

La mosca nella cattedrale.

*Di solito non si usa in senso figurato ma più in concreto. Un oggetto troppo piccolo rispetto alle dimensioni che avrebbe dovuto avere per servire allo scopo. Misero.*

**'A NA RECCHIA ME TRASE E ALL'ATA ME JESCE.**

Da un orecchio mi entra e dall'altro mi esce.

*Non mi sfiorano neanche le tue considerazioni. Puoi dire tutto quello che vuoi, tanto io nemmeno ti ascolto. Può indicare anche la persona che fa orecchie da mercante.*

**'A NAVE CAMMINA E' A' FAVA SE COCE.**

La nave cammina e le fave si cuociono.

*Lasciare che le cose vadano da sé. A volte può essere più conveniente aspettare che darsi da fare senza avere le idee ben chiare. Oppure non prendere iniziative nella speranza che la soluzione arrivi lo stesso.*

**'A PRIMMA TRASUTA GUARDÀTEVE 'E SSACCHE.**

Alla prima entrata guardatevi le tasche.

*Quando si entra per la prima volta in un ambiente o tra persone sconosciute meglio non fidarsi di nessuno.*



## POMIGLIANO

### RIEVOCATA LA STRAGE ED IL SACCHEGGIO DEL 1799

**L'**UNITRE (Università delle tre età) di Pomigliano ricorda la strage del 1799 avvenuta nel villaggio di Pomigliano con un dibattito, la proiezione di un cortometraggio la dizione di testi e la musica di canzoni dell'epoca. La manifestazione si è svolta nella sala convegni de "La Distilleria" con la presenza di un folto e appassionato pubblico.

Vittorio Imbriani scrisse, che, «nel M.DCC.XCIX, Pomigliano d'Arco...ebbe a soffrire stragi ed incendi per opera de' francesi, a' quali volle opporsi con più animo che senno». Egli, evidentemente, non indicando fonti, attinse la notizia, all'ancor viva tradizione popolare dell'avvenimento, la quale narra di francesi, accampati in Acerra, e che vennero alle mani con pomiglianesi; della sconfitta, da costoro subita; del paese preso d'assalto, e messo a sacco e fuoco, quando fu ucciso il comandante nemico, Parigi; della ferocia dei vincitori, che fucilarono chiunque fu trovato colle mani odoranti di polvere. Si canta tuttora una strofetta d'occasione: *"Acerra a quattro porte nu' facette nisciuna botta; Pummigliano piccerillo n'accerette cchiù de mille."*

Più fortunato dell'Imbriani, ho rinvenuto del fatto parecchie te-

stimonianze, edite ed inedite.

Tra le prime, c'è quella d'un ufficiale francese, il Thiébault, delle truppe operanti. Traduco le sue parole: «In quanto alla sinistra (dell'esercito francese), essa dovè combattere per passare i fossati dei Regi Lagni, ed impadronirsi di Pomigliano d'Arco, che, preso a passo di carica, fu incendiato, ed i suoi abitanti passati per le armi». Della cosa parlò, così, il generale in capo, Championnet, al Direttorio di Parigi: «La dodicesima divisione» – traduco sempre –, «comandata dal generale Duhesme, prende posizione (contro Napoli), dopo d'aver battuto, in diversiscontri, masse di paesani e bruciato un villaggio», cioè Pomigliano.

C'è, poi, la testimonianza del Drusco: «L'Acerra e Casalnuovo hanno ricevuto quietamente le truppe Francesi, che son passate da là, e che hanno fatta la divisione Porta Capuana. Per l'opposto molti abitatori di Pomigliano d'Arco, condotti da un prode lor Capitano paesano osarono nel dì 20 di gennaio di andare ad attaccare i posti avanzati dei Francesi, sino all'Acerra.

Il generale Francese, indispettito da tale ardire, a 24 ore dello stesso giorno mandò un distaccamento di Cacciatori a cavallo, per occupare

Pomigliano d'Arco; si fece gran fuoco dalle case, quindi si eseguì il saccheggio e l'incendio di esse nella stessa notte, lasciandosi intatte le case pacifiche, ed il Monistero dei padri Carmelitani, benchè vuoto.

Diciassette paesani perdettero la vita, dopo che 25 cacciatori Francesi si videro al suolo, e gli altri paesani si salvarono colla fuga.

Ora, udite il parroco del tempo (e la sua testimonianza è inedita): «Avviso ai Posterì. – A dì 20 Gennaio 1799 = la Truppa Francese diede un assalto a questa Terra – saccheggiò quasi tutto il paese; pose fuoco a moltissime case – Dissonerarono molte Donne Zitelle, e maritate = Furono ammazzati da 30 Paesani, che sono notati in detto libro (voleva dir questo, cioè il libro in cui scriveva) a fol. 101 – La perdita che ebbe questa Terra tra l'incendio, e saccheggio fu da circa centomila docati Dei Francesi però furono ammazzati da trecento e più».

Ma, fra tutti, il più dettagliato, su questo episodio, è il notar Carmine de Falco, la cui narrazione anch'essa vede, ora, per la prima volta, la luce: «Le dette Truppe si accamparono in diversi luoghi, e specialmente in Acerra, per indi entrare nella Città di Napoli.



**LA SORGENTE**  
1920



**NEAPOLIS**  
informatica

[WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM](http://WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM)



CREAZIONI  
**Stefy**

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



Visita [www.lavocedelvesuvio.it](http://www.lavocedelvesuvio.it)

**ACCADEMIA DI CULTURA DI UNINTE**  
UNINTE

**LA RIVOLUZIONE NAPOLETANA DEL 1799**  
GLI ECCIDI ED IL SACCHIEGGIO IN POMIGLIANO

**INTERVERRANNO**  
GENNARO CAPRIOLI STORICO  
ROBERTA D'ODDIO DOCENTE E SCRITTRICE  
ANNA COMMONE DIRIGENTE SCOLASTICO  
GIOVANNI RUSSO ASSESSORE ALLA CULTURA COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO  
MATTIA DE CICCO ASSESSORE AL BILANCIO E PARTECIPATE COMUNE DI POMIGLIANO D'ARCO

**COORDINAMENTO ARTISTICO**  
BRUNO MINOTTI  
MIMMO COSTANTINO  
RAFFAELE MELE

**OSPITI**  
LUCA ALLOCCA  
GIOVANNI ROMANO

**19 gennaio 2024**  
ore 17:30  
**Sala Convegni Distilleria**  
Via Roma, 281 - Pomigliano D'Arco

SEGUIRÀ RAPPRESENTAZIONE MUSICALE E LETTURA DI TESTI A CURA DEGLI ARTISTI DI UNINTE

L'evento sarà trasmesso in diretta su pomigliano live



Alcuni male intenzionati dei nostri paesani (egli era di Pomigliano) andarono ad inquietare le Guardie Francesi, che stavano in Acerra, e poi ogni giorno sonavano le campane a martello a sollevare il popolo contro de' Francesi, li quali finalmente nella sera del 20 Gennaio di quest'anno si portarono in truppa a fare vendetta contro li detti Birboni; circondarono il paese, e poi vi entrarono; ma avendo trovata qualche resistenza de' paesani, che da dentro le case tirarono molti colpi di fucile, contra la Truppa Francese, finalmente superati dal numero maggiore, si posero in fuga ed intanto il povero paese fù posto, a sacco, ed a fuoco. Furono brugiate circa 50 case, molti pagliaj; furono saccheggiate le Chiese, tolti i vasi

sacri, li calici, ostensorj, e pissidi col SS.mo Sacram.to, e gittate le sacre particole per terra fuori la Chiesa Parrocchiale di S. Felice, le quali la mattina seguente furono raccolte dal Parroco e riposte nella Custodia. Vi perirono quella notte 32 paesani quasi tutti innocenti, a riserba di 4, o 5. che furono rei, cioè che fecero resistenza alle truppe. In tutta la notte si sentirono solo colpi di schioppi, urli, incendi, rotture di porte delle case, ruberie, lamenti, ed altri orribili flagelli. Tutti i paesani fuggirono per le campagne per tutta la notte, e nella mattina seguente; essendo rimasto il paese totalmente spopolato, le case aperte; cadaveri estinti immezzo le strade, e nelle vicine campagne, ed una puzza intollerabile. Nella stessa mattina seguente, subito fatto giorno, la Truppa Francese parti alla volta di Napoli».

In margine alla notizia, il buon nota-

io avverte, che, tra le case incendiate, vi fu quella del cancelliere della nostra Università, notar Antonio Caruso, e che, con essa, fu distrutto l'archivio comunale, tenuto, appunto, dal cancelliere. Sul diario del Drusco citato, si può fissare, che il 20 gennaio 1799 fu una domenica.

[Cenni Storici di Pomigliano d'Arco, Salvatore Cantone, 1923, cap. III Avvenimenti Notevoli, par. 4 Il 20 gennaio 1799]



**Scommesse sportive**



**EmmaBet**

**Si vuo' vincere 'a bulletta!**





**SABA**

alca mandorla



**Falco**

LA PASTA DELLA TRADIZIONE



# IL CRISTO VELATO

## BRAVURA O MAGIA?

**L**a fama di alchimista e audace sperimentatore di Raimondo di Sangro ha fatto fiorire sul suo conto numerose leggende.

Una di queste riguarda proprio il velo del Cristo di Sanmartino: da oltre duecentocinquanta anni, infatti, viaggiatori, turisti e perfino alcuni studiosi, increduli dinanzi alla trasparenza del sudario, lo hanno erroneamente ritenuto frutto di un processo alchemico di “marmorizzazione” compiuto dal principe di Sansevero.

Il Cristo velato è, dunque, una perla dell’arte barocca che dobbiamo all’ispiratissimo scalpello di Sanmartino e alla fiducia accordatagli dal suo committente.

Il fatto che l’opera sia stata realizzata da un unico blocco di marmo, senza l’aiuto di alcuna escogitazione alchemica, conferisce alla statua un fascino ancora maggiore.

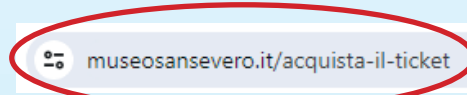
La leggenda del velo, però, è dura a morire. L’alone di mistero che avvolge il principe di Sansevero e la “liquida” trasparenza del sudario continuano ad alimentarla.

D’altra parte, era nelle intenzioni del di Sangro – in questa come in altre occasioni – suscitare meraviglia: non a caso fu egli stesso a constatare che quel velo marmoreo era tanto impalpabile e “fatto con tanta arte da lasciare stupiti i più abili osservatori”. Correte a prenotare il vostro biglietto per visitare questa meravigliosa opera!



<b>Metro Linea 1</b> Fermata Università o Dante
<b>Metro Linea 2</b> Fermata Cavour
<b>Bus 151</b> Fermata via Nuova Marina
<b>Tram 1 (o servizio 601 sostitutivo)</b> Fermata via Nuova Marina
<b>Bus 154</b> fermata Marchese Campodisola

Puoi comprare i biglietti direttamente dal sito web:



*Le fotografie presenti sul giornale sono state prese dal web e/o dalle pagine social degli enti/associazioni in questione, senza alcuno scopo se non quello di fare informazione.*

**Scommesse sportive**



**EmmaBet**

Si vuo' vincere 'a bulletta!





## LA MODA SECONDO VITTORIA

Il 2024 è iniziato, e come si dice: anno nuovo, tendenze nuove!

La moda però, non è altro che una ruota in continuo movimento, infatti gli stili fanno giri enormi e poi ritornano in voga, perciò non bisogna mai buttare nulla dai propri armadi. Gli abiti sono pressoché gli stessi, basta rivisitarli anno dopo anno per essere di tendenza. Vi è sicuramente capitato di passare da un anno all'altro, dai jeans a zampa a quelli a sigaretta, dai gonnelloni alle minigonne, dalle taglie slim all'oversize, dal total black ai colori fluo, dai top super succinti ai maglioni della nonna (comodissimi).

E ora vi starete sicuramente chiedendo come bisogna vestirsi per essere alla moda quest'anno, la parola chiave è **semplicità**. Abiti basilici, pochi capi, tagli semplici, un must da avere nell'armadio, che ci accompagna ormai da molti anni, è il blazer, che quest'anno sarà protagonista indiscusso. I colori che vedremo sfoggiare sono il rosso, privilegiando la tonalità ciliegia, beige, panna, terracotta e marrone. Tutte le nuance neutre e calde saranno perfette per aggiungere un tocco chic a qualsiasi look. Il blu cobalto che insieme al rosso, è destinato a diventare la tonalità per eccellenza a primavera 2024. Gli accessori che non potranno mancare nei vostri look sono focchi per arricchire i capi basilici, borse

medio/grandi e scarpe di ogni tipo, no ai colori troppo vivaci, frange a volontà, gioielli semplici ad impreziosire il tutto. Questo è quello che si evince dalle passerelle di tutto il mondo, il mio pensiero è... siate sempre voi stessi, anche se contro tendenza, ognuno è unico a suo modo, la moda non deve diventare un'ossessione ma un gioco da fare con sé stessi ogni giorno, sentirsi belli sempre e comunque, indossando tutto ciò che si vuole.

Alla prossima.



**BOCCIA CARNI s.r.l.**  
Bovini - Suini - Ovini

Macelleria

San Giuseppe Vesuv.no  
081 5295069 - 081 5294402



**il GOMMISTA**  
**FUELL**

Via Ponte Sirico, 18 - Saviano (Na)  
Tel. 081.511 34 44



CREAZIONI  
**Stefy**

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





**GAME  
START  
16/02**

# **MEGA SURVIVOR<sup>2</sup>**

**VINCI O MUORI**

***SCEGLI UNA SQUADRA DI SERIE A PER TE  
VINCENTE IN QUELLA GIORNATA***

***SE LA SQUADRA VINCE PASSERAI AL PROSSIMO TURNO***

***SE PAREGGIA O PERDE SARAI ELIMINATO***

***POTRAI RIENTRARE NEL GIOCO NELLE PRIME DUE GIORNATE***

***LA SQUADRA SCELTA NON POTRA' ESSERE SCELTA  
NELLE PROSSIME GIORNATE***

***ULTIMO GIOCATORE SOPRAVVISSUTO SARA' IL VINCITORE***

**ISCRIZIONE 10 €**

# **VINCI 5.000 €**

cell: 373 547 6664 email: megasurvivorfifa@gmail.com



# CARNEVALE

## LA FESTA PIÙ MATTA DELL'ANNO

**L**a ricorrenza, trae le proprie origini dai Saturnali della Roma antica o dalle feste dionisiache del periodo classico greco.

Durante queste festività è lecito lasciarsi andare, liberarsi da obblighi e impegni, per dedicarsi allo scherzo e al gioco.

Inoltre, mascherarsi rende irriconoscibili il ricco e il povero, e scompaiono così le differenze sociali.

Il proverbio associato al carnevale deriva dall'antico detto latino «*semel in anno licet insanire*»: **una volta l'anno è lecito impazzire**, che la dice lunga!

La parola "carnevale" deriva dal latino *carnem levare* ovvero **eliminare la carne** poiché indica il banchetto che si tiene l'ultimo giorno di carnevale (il martedì grasso) prima del periodo di astinenza e digiuno dettato dalla Quaresima.

Il Carnevale non ha una data fissa, ogni anno dipende da quando cade Paqua. Il tempo di Carnevale inizia la prima domenica delle nove che precedono quella di Pasqua. Raggiunge il culmine il giovedì grasso e termina il martedì succes-

sivo, ovvero il martedì grasso, che precede il Mercoledì delle Ceneri, inizio della Quaresima.

Dove si osserva il rito ambrosiano, nell'Arcidiocesi di Milano, la Quaresima inizia di domenica.

In questo modo la festa dura di più, terminando il sabato dopo le ceneri, ritardando così di 4 giorni il periodo del "Carnevalone".

Secondo numerose fonti, tra cui Apuleio, il "travestimento" deve essere fatto risalire a una festa in onore della dea egizia **Iside**, durante la quale erano presenti numerosi gruppi mascherati.

In Italia ogni regione festeggia il Carnevale a suo modo, ma colori e voglia di divertirsi accomunano le feste di tutto lo Stivale.

A Venezia, ad esempio, si festeggia uno degli eventi più famosi del mondo, dove regnano sfarzo e costumi bellissimi, lasciati di una tradizione secolare.

A Viareggio invece sono i carri allegorici a rendere tutto magico, così come ad Acireale, in Sicilia; a Ivrea poi c'è la celeberrima Battaglia delle Arance, mentre a Siacca vengono realizzate splendide opere in cartapesta.



Iside, la dea egizia per cui si organizzavano feste in cui ci si mascherava



La battaglia delle arance ad Ivrea, in occasione del carnevale



Il carnevale veneziano



Il carnevale di Viareggio



Il carnevale ad Acireale



# CARNEVALE NAPOLETANO

## TRA MASCHERE, LASAGNA E TRADIZIONI

**S**tabilire l'origine esatta del Carnevale è piuttosto complicato: non c'è un momento storico ben preciso; tuttavia, confrontando vari scritti e opere, è possibile tracciare adeguatamente quello che il Carnevale ha rappresentato nel tempo per la Campania. Una tradizione secolare che qualcuno ricollega alle celeberrime "atellane", le rappresentazioni in maschera nate ad Atella, in provincia di Caserta, e che saranno le madri delle rappresentazioni teatrali. Le tesi più accreditate indicano il Carnevale come una vera e propria festa pagana legata ai riti romani Bacchanali (in onore di Bacco) e Saturnali (che celebravano Saturno), ma è vicino anche alla cultura cattolica-cristiana poiché precede tutti i riti legati alla Quaresima.

Durante il martedì grasso, ultimo giorno di Carnevale storicamente legato all'abbondanza, si fa incetta di cibo per prepararsi ai quaranta giorni di magra che separano dalla Pasqua. Da qui *Carnum levare*, che in latino significa "via la carne", per avvicinarsi alla Santa Pasqua nello spirito e nel corpo. Negli ultimi anni la tradizione carnevalesca napoletana ha perso lo spirito di un tempo, spostando nell'entroterra riti ed usanze, sfarzi e tammorre, sfilate e maschere. Ma non è stato sempre così. Negli anni del Vicereame Spagnolo, il Carnevale era forse la festa popolare più sentita dai napoletani. Durava più di un mese

Durava più di un mese e iniziava la notte del 17 gennaio quando, in onore di Sant'Antonio Abate, si accendeva **ò cippo**, una catasta di legno nella quale finivano tutte le cose vecchie da bruciare. Nelle strade principali il popolo, in maschera, si esibiva in balli e tarantelle. Dall'edizione del 1656, su iniziativa delle Corporazioni, nacque la tradizione dei carri, abbelliti con prodotti alimentari. Fu l'inizio della fine. Poiché il popolo, sempre affamato, assaliva con consuetudine i carri per accaparrarsi i beni, fu deciso che il loro allestimento avesse luogo in Largo di Palazzo, l'odierna piazza del Plebiscito, con un presidio militare fino all'inizio della sfilata. L'allestimento durava un mese e lo sparo del cannone di Castel Nuovo dava il via al saccheggio che durava pochissimi minuti. Tuttavia, nemmeno questo espediente risultò efficace. Negli anni a seguire scontri e rappresaglie costrinsero il Re a sospendere qualunque tipo di festeggiamento. Solo qualche anno più tardi i Borbone ristabilirono la festività concedendo al popolo di "sfrinarsi" in strada dal momento in cui le "tofe" di Palazzo Reale davano il via alla festa. Fu il momento più alto della storia del Carnevale napoletano. Il popolo, in un tripudio di colori e suoni, invadeva le strade "armato" dei classici strumenti di musica popolare, dallo Scetavajasse, al Putipù al tricchebballacche. E' in questo momento storico che

nasce la maschera della **Vecchia 'o Carnevale**, rappresentata da una doppia maschera che unisce Pulcinella a cavallo di una vecchia, quest'ultima simbolo dell'anno trascorso e della negatività pregressa. Chi la indossa rende l'immagine indossando una lunga gonna sulla tunica bianca e legandosi in vita una testa di anziana donna fatta di stoffa imbottita e delle finte gambe, in modo da dare l'impressione che Pulcinella le stia a cavalcioni sopra. La conclusione dei festeggiamenti, così come riportato ancora oggi in numerosi carnevali in giro per la Regione, era data dalla "Morte di Carnevale" il giorno di martedì grasso. In alcune città della Campania, una su tutte Montemaranò, il momento è celebrato addirittura con un vero e proprio funerale per sancire la fine della baldoria e l'inizio del momento sacro. In occasione della giornata si prepara 'a lasagne e Carnevale, un primo piatto al forno tipico della tradizione gastronomica partenopea, che differisce dalle lasagne alla bolognese per la complessità e l'abbondanza degli ingredienti. Le lasagne di Carnevale sono composte da strati di sfoglia di pasta ripiene con un classico ragù alla napoletana, ricotta vaccina, uova sode, polpettine, caciocavallo e formaggio grattugiato. La storia di questo piatto ha origini molto antiche: pare che nel Settecento fossero particolarmente apprezzate da re Ferdinando II che,



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



**vulcano**  
**shop**  
 LA CONVENIENZA  
 DELL'INGROSSO AL DETTAGLIO



**blacksunday**  
 DISTRIBUITO DA  
**AMBROCASUAL srl**  
 info 0818272030



Visita [www.lavocedelvesuvio.it](http://www.lavocedelvesuvio.it)



per questo motivo, veniva chiamato nel Regno delle Due Sicilie "Re lasagna". Le lasagne di Carnevale vanno consumate almeno due o tre ore dopo la cottura, magari lasciandole nel forno caldo o scaldandole per qualche istante: in questo modo gli strati risulteranno ben compatti, non cremosi e più facili da tagliare. Sono ottime anche per il pranzo domenicale come alternativa alla classica pasta al forno e, se decidi di prepararle in occasione del Carnevale, servile insieme ad altre ricette tipiche della tradizione napoletana, come le chiacchiere, il migliaccio e il sanguinaccio.

#### Ingredienti per teglia 20x30

- sfoglia per lasagne 500 gr
- ricotta vaccina 400 gr
- caciocavallo 250 gr

#### Per il ragù napoletano

- polpa di pomodoro
- salsicce di maiale 300 gr.
- costine di maiale 250 gr.
- muscolo di manzo 150 gr.
- carote, cipolle, sedano
- vino bianco 1/2 bicchiere, sale, olio extra vergine

#### Per le polpettine

- macinato di maiale 300 gr.

- uova 2
- mollica di pane raffermo 1 fetta
- pecorino grattugiato 30 gr
- pepe macinato, noce moscata

#### Procedimento

• Prepara il ragù: utilizza le verdure per il soffritto, le carni indicate e fai rosolare in maniera uniforme, tenendo la fiamma sempre bassa. Versa poi il vino bianco e alza la fiamma per far evaporare. Lascia cuocere per qualche minuto, dopodiché aggiungi la polpa di pomodoro e insaporisci con il sale. Copri con un coperchio e lascia cuocere a fiamma medio/bassa per minimo due ore. una volta cotto, tira fuori le costine di maiale: puoi scegliere se dissossarle, per poi sminuzzare la carne e aggiungerla al ragù di salsiccia, oppure se consumarle in un secondo momento.

• Nel frattempo, metti le uova in una pentola con acqua fredda e cuocile per almeno 7 minuti a partire dal bollire. a questo punto, crea l'impasto delle polpettine: trasferisci la carne macinata di maiale in una ciotola capiente, aggiungi le uova, il pane ammollato e ben strizzato. Incorporo-

ra il pecorino e insaporisci con pepe macinato fresco e noce moscata. Regola anche di sale, preleva un pochino di impasto e forma delle piccole polpettine.

• Friggi le polpettine di maiale in una padella capiente con l'olio extravergine di oliva ben caldo. La cottura dovrà essere rapida, il tempo che le polpettine cambino colore rosolandosi leggermente.

Una volta dorate, scolale su carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

• Taglia il caciocavallo a dadini piccoli, aspetta che il ragù sia pronto e lascialo raffreddare. quindi, prelevane una parte e uniscila alla ricotta vaccina. Prendi le uova sode, privale del guscio e tagliale a fettine sottili con un coltello affilato

• Adesso, puoi assemblare le lasagne di carnevale: versa il sugo sul fondo della teglia per evitare che la pasta si attacchi alla pirofila, sistema le sfoglie di grano duro. Distribuisci in maniera omogenea la ricotta e, in ordine, le polpettine di carne, il caciocavallo a dadini e il ragù. Infine, cospargi con il pecorino grattugiato.

• Copri con il secondo strato di sfoglia per lasagne e distribuisci la ricotta; aggiungi ora le uova sode e procedi come nel passaggio precedente. Non c'è un numero preciso di strati da comporre, ma è risaputo che le lasagne di carnevale sono alte e ricche, quindi almeno 4 strati sono consigliati.

• Giunto all'ultimo strato di sfoglia, distribuisci abbondante ragù di maiale e guarnisci con il pecorino grattugiato e cuocile a 180 °c in forno statico preriscaldato, sul ripiano centrale del forno, per 40/50 minuti.

**BOCCIA CARNI s.r.l.**  
Bovini - Suini - Ovini

Macelleria

San Giuseppe Vesuv.no  
081 5295069 - 081 5294402



**il GOMMISTA**  
FUELL

Via Ponte Sirico, 18 - Saviano (Na)  
Tel. 081.511 34 44



CREAZIONI  
**Stefy**

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



# LO STORICO CARNEVALE DI POGGIOMARINO

**T**orna il Carnevale a Poggiomarino grazie all'associazione **Il Carro**, seguita dal consigliere comunale Salvatore De Rosa, così come riferito nel comunicato stampa del Comune. Deliberato il 22 gennaio, dalla giunta il patrocinio economico di ottomila euro da utilizzare esclusivamente per la tradizionale festa in maschera.

La data è ufficiale: domenica 4 febbraio comincia il Carnevale poggiomarinese e sabato 10 febbraio, domenica 11 e martedì 13 usciranno i carri che gli associati de "Il Carro" stanno preparando già da mesi.

«Lavoriamo da lunghi mesi per realizzare il sogno di riportare il Carnevale a Poggiomarino, si riparte quest'anno con due carri che sfileranno per tutte le strade del nostro paese» spiega entusiasta Salvatore De Rosa. Quattro, dunque le date stabilite dall'associazione il Carro presieduta da Angelo Albano assieme al vice Raffaele Guastafierro.

«Il ritorno del vero Carnevale poggiomarinese è un evento storico di cui siamo davvero fieri. Abbiamo deciso per un contributo importante perché tutta la mia squadra tiene al ritorno del Carnevale in grande stile. Ringrazio il consigliere De Rosa e tutte le persone che si stanno adoperando per l'uscita dei carri. Poggiomarino merita il suo gran Carne-

vale» fa sapere il sindaco Maurizio Falanga.

Tutta la cittadinanza Poggiomarinese è attesa per la fondamentale collaborazione richiesta dall'Organizzazione che invita i cittadini a recarsi in strada in maschera.

Si spera in un ritorno ad una festa che, per diversi anni è mancata, tra periodo di pandemia e difficoltà di organizzazione, e grazie all'associazione Il Carro rinascerà più bella di prima.



**LA SORGENTE**  
1920

**NEAPOLIS**  
informatica

[WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM](http://WWW.NEAPOLISINFORMATICA.COM)

CREAZIONI

**Stefy**

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





# BOCCIA s.r.l.

**Industria lavorazione carni nazionali ed estere  
Bovini - Suini - Ovini**

**Sede Operativa e Commerciale:**

**Via Pianillo, 71 - 80047 San Giuseppe Vesuviano (NA)**

**Via Motta, 21 - Gazzuolo (MANTOVA)**

**Telefono 081 5295069 - 081 5294402**

**Fax 081 5295042**

**E-mail [boccia.srl@virgilio.it](mailto:boccia.srl@virgilio.it)**

**BOCCIA LAVORAZIONE CARNI srl** ha esperienza pluriennale nel settore alimentare. La carne, si sa, è un alimento amatissimo dagli italiani e che sia di pollo come di maiale, di manzo come di cavallo, sulle tavole della maggior parte delle famiglie non manca mai. Tuttavia, è necessario acquistarla in un luogo di fiducia, per assicurarsi che sia fresca e d'ottima qualità; per questo motivo, il macellaio è una figura di riferimento: una volta trovato il proprio professionista fidato, è difficile tornare indietro. nello specifico di import export di carni suine, bovine e delle loro diverse lavorazioni; inoltre l'azienda gestisce i propri allevamenti di bestiame in Campania.



# BOSCOTRECASE

## CONOSCIAMOLA MEGLIO

**D**opo la Prima guerra mondiale, il 16 novembre del 1924 viene inaugurato il Milite Ignoto in piazza Annunziatella. Nel 1935 viene eretta a parrocchia la cappella della S.S. Addolorata, mentre, l'anno successivo, viene inaugurata la scuola elementare. In epoca fascista, con decreto legge del 29 marzo 1928, Boscotrecase e Boscoreale vennero annesse al comune di Torre Annunziata. Le due cittadine riacquisteranno l'autonomia il 15 marzo del 1946. Oggi parliamo di **Boscotrecase**, con primo sindaco Nicola Ricciardi. Nel 1968 viene consacrata la nuova Parrocchia della S.S. Addolorata e, nel 1972, la nuova chiesa di San Francesco di Sales a Casavitelli a sostituire la vecchia chiesa che, ormai chiusa al pubblico dal 1962, crollò il 21 febbraio del 1974 in seguito a un temporale. Nel 1973 viene inaugurato il nuovo palazzo municipale, nel 1990 la Biblioteca Francesca nella chiesa di San Francesco d'Assisi, nel 2008 viene riaperta la Strada Matrone (chiusa dagli anni Ottanta) e, nel 2010, la nuova stazione della circumvesuviana.

Nel 1980, con il distacco della frazione Trecase, divenuta comune autonomo, Boscotrecase ha perduto quasi la metà degli abitanti, nonché quasi la metà del territorio comunale. All'epoca, il territorio si suddivideva in diversi quartieri: Annunziatella, come la piccola cappella dedicata all'Annunciazione esistente già dai primi anni del XVII secolo. È ancora il centro della cittadina, ospita gli quasi tutti gli edifici pubblici e parte delle attività commerciali.

Il quartiere è stato popolato a partire dal secondo dopoguerra e per questo il più moderno della cittadina è Casavitelli: a monte del paese, distaccato dal centro, prende il nome

Etnie e minoranze straniere, secondo i dati ISTAT del 31 dicembre 2010, la popolazione straniera residente era di 211 persone.

La nazionalità maggiormente rappresentata in base alla percentuale sul totale della popolazione residente era l'Ucraina, con 1,04%.

### Tradizioni e leggende

**N**ell'area boschese vengono narrate diverse leggende e la più famosa, probabilmente, è quella che riguarda la statua di Sant'Anna.

Fino agli anni Cinquanta, a seguito delle **Quarantore**, si svolgeva una grande processione in onore di Gesù Eucarestia chiamata *'A jatt 'ncopp 'o stennard* (la gatta sullo stendardo). In occasione di questa festa i membri di diverse confraternite sfilavano per le strade del paese con alti stendardi.

Si dice che, un anno, un gatto sia saltato dal davanzale della finestra di una casa e si sia arrampicato su uno di questi stendardi, il fatto provocò subito lo stupore e il divertimento del popolo.



Parrocchia S.S. Addolorata, Boscotrecase



Chiesa di Sant'Anna, Boscotrecase



Sant'Anna, patrona di Boscotrecase





Il quartiere è stato popolato a partire dal secondo dopoguerra e per questo il più moderno della cittadina è Casavitelli: a monte del paese, distaccato dal centro, prende il nome dalla famiglia Vitelli, proprietaria di grandi terreni in cui è nato il piccolo centro abitato intorno alla Cappella gentilizia dedicata a San Gennaro (1754).

## La festa patronale

**A**lla vigilia della ricorrenza il primo cittadino omaggia la Santa con delle rose. All'alba del 26 luglio i fuochi d'artificio e il suono campane annunciano la prima Messa delle sei (ne seguono altre sette fino alle 21) in questo giorno solenne centinaia di fedeli, provenienti soprattutto dai paesi vicini, affollano alla chiesa sin dalle prime ore del giorno. Al termine di ogni celebrazione eucaristica v'è la benedizione e l'augurio di un parto felice alle donne incinte. Il sabato e la domenica successiva due lunghe processioni con la statua della Santa si snodano per le strade del paese: la prima per le strade della parrocchia, la seconda per le strade dell'intero paese. Alla festa religiosa si alterna anche una festa di piazza con momenti di animazione con la degustazione di prodotti tipici e serate canore. I festeggiamenti si

chiudono con uno spettacolo pirotecnico in Piazza Municipio.



Nel 1952 nel paese viene girato un famoso film: **Due soldi di speranza**. Durante le riprese il paese prende il nome di Cusano. Al film partecipò l'intera popolazione, nelle scene vengono riprese le strade del centro storico, la chiesa dell'Annunziatella, l'ex stazione e le campagne a monte del paese. Arte Gli affreschi ritrovati nella Villa Agrippa Postumo sono esposti al Museo archeologico nazionale di Napoli e al Metropolitan Museum

of Art di New York. Altri oggetti, rinvenuti nelle altre aree di scavo, sono conservati ai Musei della Reggia di Portici. Il paese presenta uno dei centri storici più caratteristici e meglio conservati del Vesuviano. Le principali attività economiche localizzate nell'area riguardano l'agricoltura, la produzione di vino e le trasformazioni alimentari (prevalentemente a carattere artigianale). Diverse aziende vinicole producono il celebre Lacryma Christi.

Molto importante è la lavorazione artistica della pietra lavica e la produzione artigianale di botti.

Quest'ultima sta vivendo un periodo di crisi che ha portato alla chiusura di alcune fabbriche. Al giorno d'oggi il settore più avanzato è quello alberghiero: numerosissimi sono i ristoranti e gli hotel a monte del paese. Il mercato cittadino settimanale si tiene il sabato.





# STUFATO DI VERDURE

## MANGIAMO... SENZA PENSIERI

Oggi apro la nuova settimana di ricette con qualcosa di facilissimo, relativamente veloce da preparare, una vera e propria piantanza, in stile vegetariano: lo stufato di verdure. E' super sano, è molto buono, è leggero, è caldo (cosa che in questo periodo può solo far piacere), è nutriente e pure bello da vedere. Abbiamo usato questo stufato di verdure come un vero e proprio piatto unico per cena: sia io che mio marito siamo stati più che contenti e avendone fatto parecchio ci siamo saziati perfettamente. Sono convinta sia una ricetta da tenere presente, perché non si ha l'impressione di mangiare una minestra di verdura: tolto il fatto che i pezzi di verdura sono in proporzione più grandi, anche la cottura e il sugo sono esattamente quelli tipici di uno stufato classico di carne... provare per credere!

**Tempo di preparazione:** 15 minuti.

**Cottura:** 40 minuti.

**Ingredienti per 4 persone:**

350 ml. salsa di pomodoro  
10 carote  
8 rape bianche medie  
6 patate  
3 patate dolci medie  
3 cipolle gialle  
1 barbabietola rossa  
q.b. timo fresco o secco  
q.b. olio extra vergine di oliva  
q.b. sale e pepe nero

**Procedimento:**

1. Per prima cosa pulite tutte le verdure e tagliatele a pezzetti non troppo piccoli e uniformi tra loro.  
2. Scaldate tre cucchiaini di olio in una pentola adatta e versate la salsa di pomodoro: unite le cipolle tagliate a pezzetti e procedete con una cottura a fiamma media per una

decina di minuti.

3. Aggiungete tutte le altre verdure e un po' di timo e proseguite aggiungendo di tanto in tanto dell'acqua calda.

4. La consistenza non deve essere quella di una minestra, ma di un vero stufato di carne: il tutto deve essere quindi denso, con parecchia salsa di condimento.

5. Cuocete sino a quando tutte le verdure non siano abbastanza morbide, ma mai troppo molli.

6. Aggiustate di sale e di pepe, aggiungete poco olio e servite con altri timo.

7. Ottimo del parmigiano grattugiato.



**NEAPOLIS**  
informatica

DISTRIBUTORI UFFICIALI  
CAMPANIA E PUGLIA

**EDIT**

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





Visita [www.lavocedelvesuvio.it](http://www.lavocedelvesuvio.it)

## CARNEVALE ANASTASIANO TRA DIVERTIMENTO E SOLIDARIETÀ

**I**l carnevale è alle porte e il paese vesuviano Sant'Anastasia si è messo all'opera per regalare una festa speciale a tutti i bambini. Quest'anno si terrà il giorno 9 Febbraio una vera e propria sfilata in maschera con partenza da piazza IV Novembre e arrivo in piazza Arco. Interesserà principalmente gli alunni delle scuole: istituto comprensivo Leonardo Da Vinci e I.C Francesco d'Assisi-Nicola amore, ma l'invito a partecipare è aperto a tutti i bambini.

C'è da dire però che le scuole e le associazioni anastasiene iniziano a prepararsi già da gennaio e dal 5 all'8 febbraio saranno realizzati laboratori di cartapesta per realizzare quelle che saranno le decorazioni per la sfilata e per le scuole.

Bisogna ricordare anche il 'carnevale solidale', iniziativa portata avanti già da anni con l'associazione di volontariato "Love for" di Sant'Anastasia con la quale fino al 31 gennaio si potranno raccogliere costumi di carnevale di tutte le taglie e per tutte le età per offrirli a quei bambini che non possono permettersi affinché possano vivere la gioia del carnevale.

I costumi possono essere visionati sulla pagina Facebook dell'associazione, caricati in un apposito album e potranno invece essere consegnati/ritirati il martedì e il mercoledì dalle 17 alle 18:30 presso la sede in

via Niccolò Paganini 30, Sant'Anastasia.

Sono anni che ormai il paese si riempie di colori, voci, musiche e coriandoli durante il giorno di Carnevale e non esiste cosa più bella dei sorrisi di tutti i bambini.



La locandina dell'associazione "Love For" in occasione del carnevale 2022



**BOCCIA CARNI s.r.l.**  
Bovini - Suini - Ovini  
Macelleria  
San Giuseppe Vesuv.no  
081 5295069 - 081 5294402



**vulcano  
shop**  
LA CONVENIENZA  
DELL'INGROSSO AL DETTAGLIO



## LE PRINCIPALI KERMESSE CARNEVALESCHESCHE SI TROVANO NELL'AREA NOLANA

**S**ono le due maggiori kermesse carnevalesche della regione Campania, seppure con peculiarità specifiche diverse. Le due maggiori manifestazioni che richiamano centinaia di migliaia di persone nei giorni del carnevale. Saviano e Palma Campania anche quest'anno animeranno la festa con i carri allegorici e le quadriglie e tante manifestazioni collaterali. Consolidate le date che coincidono per le due cittadine, 4, 11 e 13 febbraio per Saviano e Palma Campania si apriranno le danze su un unico immenso palcoscenico fatto di musiche, balli, carri e quadriglie.

A **Saviano** domenica 4 si comincia con la presentazione degli 11 carri allegorici in rappresentanza delle 13 associazioni: Rione Sant'Erasmo (L'uomo tra realtà, immaginazione e fantasia); Punto Radio Saviano O' Tubbazz (Surece e galline se scannano, ntramènte o' Tubbazz canta, sona e balla); Rione Sirico (Rinascimento Siricano la bugia dell'unità d'Italia); Comitato Quelli della Notte (Libertà, Libertà); Rione Cerreto-Aliperti (nel regno perduto la magia del carnevale); Comitato La Vittoria e W la TV (Le freak c'est chic); Rione Croce (Avengers); Associazione Prospettive-Fressuriello (Lilo & Stitch: Fressuriello-Hawaii andata e ritorno); AGM production e Rione Capocaccia (Inferno); Rione Sena (L'era delle donne al potere); Rione Torre (i cavalieri della Torre); Gruppo mascherato Giovanni Teglia (L'anime dei Giovani Teglia). Sempre domenica 4 il consolidato festival degli artisti di strada. Presentazione dei carri e festival degli artisti saranno preceduti da "Nostalgia 90", il concerto di musica dance degli anni 90 con spettacolari e suggestivi effetti e coreografie. Seguirà una settimana di spettacoli musicali e serate enogastronomiche

fino ad arrivare a domenica 11 con la prima sfilata dei carri sul percorso storico. Lunedì 12 concerto di Michele Zarrillo e martedì 13 la grande chiusura con la seconda sfilata dei carri allegorici.



A **Palma Campania** si comincia con l'apertura del Villaggio delle Quadriglie con la prima Sfilata del 4 febbraio, la Messinscena 10 e 11 febbraio, il Passo (12 febbraio) e nella giornata del Martedì Grasso il 13 febbraio la bella esibizione dei Canzonieri. I nove gruppi mascherati si diletteranno tra buona musica, gustosi piatti tipici e tanto folklore fino ad arrivare appunto alle giornate "clou" di Sfilata (4 febbraio), Messinscena (10 e 11 febbraio), Passo (12 febbraio) e l'esibizione dei Canzonieri nella giornata del Martedì Grasso (13 febbraio). Nel dettaglio il programma prevede da lunedì 5 a sabato 10 febbraio le prove dei Canzonieri al Villaggio delle Quadriglie, in località Gorga. Il 7 e l'8 febbraio sarà la volta delle scuole con la esibizione del I° Istituto Comprensivo "Antonio De Curtis" e del II° Istituto Comprensivo "Vincenzo Russo". La prova

delle 9 Quadriglie per la Messinscena del sabato e della domenica è prevista per il 9 mentre sabato 10 febbraio dalle ore 16:00 alle ore 23:30 – i primi 4 gruppi mascherati sfileranno per il centro storico

di Palma Campania. Le Quadriglie attraverseranno il percorso storico, nel centro cittadino e saliranno sul Palco Centrale di piazza Mercato per l'esibizione scenica, a seguire lo show musicale del cantante e rapper LDA. Domenica 11 febbraio è la volta della Messinscena, dalle ore 16:00 alle ore 23:30 i restanti cinque gruppi mascherati sfileranno per il centro storico per salire poi sul Palco Centrale di piazza Mercato per l'esibizione. A seguire lo spettacolo "Stand Up Show" di Peppe Iodice. Lunedì 12 febbraio il Passo dove Le Quadriglie smascherate suoneranno in cerchio per le strade di Palma Campania, per poi confluire tutte in piazza De Martino. Infine la chiusura martedì grasso 13 febbraio con l'esibizione dei Canzonieri dove Le nove Quadriglie mascherate si esibiranno nelle 9 postazioni del percorso storico. I vincitori saranno decretati merco-



Visita [www.lavocedelvesuvio.it](http://www.lavocedelvesuvio.it)

ledi 15 febbraio con lo spoglio dei voti del Carnevale 2024 nell'aula consiliare. Sabato 17 febbraio la cerimonia conclusiva di premiazione – di tutti i vincitori del Carnevale di Palma Campania; Assegnazione del Palio (Gonfalone) alla Quadriglia vincitrice dell'edizione 2024. Fino al 13 febbraio infine, la Palmese calcia giocherà con la particolare maglietta con il logo del carnevale.





# EASY GIBUS ECOBONUS 50% PER PERGOLE E TENDE DA SOLE



Paghi subito  
il 50%



finanzia a rate  
il restante importo



in detrazione fiscale

