



le Cronache



Domenica 10 novembre 2024 • Sant'Andrea

VIETATA LA RIPRODUZIONE E LA DIFFUSIONE NON AUTORIZZATA

Anno XI • n. 306

0,50

• www.lecronache.com - www.cronachesalerno.it - www.facebook.com/lecronachequotidiano/@LCronache

DIRETTORE: TOMMASO D'ANGELO

sara ENRICO GIUDICE
Un mondo di tutele per professionisti e imprese
www.enricogiudice.it

IMPIANTI Sede operativa:
Via le Caterine 16
84092 Bellizzi (SA)
Tel: +39 0828 355563
www.azimpianti.info

*** AFFITTA O VENDI IL TUO TERRENO
* AFFITTA IL TUO TETTO/ FOTOVOLTAICO**

BANCA MONTE PRUNO
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

INCHIESTA VASSALLO: LO SCIPPO AL PM GRECO "FATTO FUORI IN 24 ORE"

Quelle parole a Le Cronache: Del lavoro svolto e consegnato non fui mai chiamato
INTERROGATORI: CAGNAZZO FA SCENA MUTA. PEPPE "ODEON": "SONO INNOCENTE"

VASSALLO



Bianchini scrive a Sarno:
Sull'arresto di Damiani
hai dimenticato qualcosa

TEGOLA ALFIERI



Guardia di Finanza: la
Collinetta e i beni alla chiesa non
sono trasferibili. Danno erariale



L'INTERVISTA: TONINO SCALA

TERZO MANDATO,
«SEGNO
DI SUDDITANZA
USO DISINVOLTO
DI UNA NORMA»

L'INTERVENTO
Mania di carne? Una condanna
per terra, acqua, animali,
e noi umani

Aldo Primicerio

Pensate un pò. Ognuno di noi in media mangia 80 chili di carne all'anno, 1 kg. e mezzo a settimana, 200 grammi al giorno. Una demenziale e micidiale esagerazione, una creofagia o creomania si direbbe in greco antico. In Africa invece solo 20 kg, 4 volte in meno. Nella seconda metà del Novecento il consumo globale... **SEGUE A PAG. 10**



PAGANI

IL SINDACO DE PRISCO
DOPO IL MANCATO
ARRESTO:
"SIAMO PULITI"

SALERNITANA: IL BARI NON SERVE

I granata devono vincere, rischio collasso in classifica dopo i risultati di ieri. Sepe non gioca, Martusciello: Non sono cocciuto

Cav. ANTONIO GUARIGLIA Presidente Club Vittorio Tosto

• **SALERNO** •
• Via S. Mobilio, 45/47
• Via S. Leonardo, 134 (di fronte Ospedale San Leonardo)
Tel. 089 79 07 19
Cell. 347 26 05 547 (Francesco)

• **CAVA DE' TIRRENI** •
NUOVA SEDE
• Corso Mazzini, 256 (di fronte stadio S. Lamberti)
Tel. 089 466312

dal 1972
SERVIZI FUNEBRI

Centri Verrengia
Radiologia
Medicina Fisica
Analisi Cliniche
Fisioterapia

LA TUA SALUTE È IL NOSTRO IMPEGNO

UNACO
Unione Nazionale Costruttori

www.unaco.it

canto alle piccole e medie imprese italiane



Il fatto - L'imprenditore Giuseppe Cipriano si difende dalle accuse: sono innocente. Il suo interrogatorio è durato circa un'ora e mezza

Omicidio Vassallo, Cagnazzo si avvale della facoltà di non rispondere al Gip



Fabio Cagnazzo

Giornata di interrogatorio, quella di ieri, per il colonnello Fabio Cagnazzo e l'imprenditore Giuseppe Cipriano, entrambi coinvolti nell'omicidio del sindaco pescatore Angelo Vassallo e raggiunti da un'ordinanza di arresto giovedì scorso. L'esponente dell'arma dei Carabinieri si è avvalso della facoltà di non rispondere, come confermato dall'avvocato Ilaria Cotarella preannunciando il ricorso al

Riesame. Il Colonnello si trova ancora ricoverato in stato di detenzione, a causa delle sue condizioni di salute e a problemi cardiaci pregressi, con un ultimo episodio avvenuto ad agosto. Con l'arrivo degli agenti che hanno notificato l'arresto, Cagnazzo ha poi accusato un nuovo malore ed è stato disposto per lui il ricovero per essere sottoposto ad accertamenti per valutare

“
Avvocato
Annunziata: “manca
la riconducibilità
oggettiva
del movente ai
soggetti indagati”
”

L'esponente dell'Arma dei Carabinieri ancora ricoverato in regime detentivo

l'eventuale compatibilità con il regime detentivo in carcere. L'imprenditore Giuseppe Cipriano invece ha risposto alle domande del Gip Annamaria Ferraiolo dichiarandosi estraneo ai fatti contestati. A dirlo è stato l'avvocato Giovanni Annunziata ricordando che il suo assistito «ha risposto a tutte le domande, così come ha fatto anche nel 2018 quando fu sottoposto ad altro interrogatorio nell'ambito di questo procedimento». L'interrogatorio è durato un'ora e mezza e quanto all'ipotesi accusatoria per il legale «c'è un movente tendenzialmente debole. Cioè, manca la riconducibilità oggettiva del movente ai soggetti indagati. Questo è l'anello debole dell'impianto accusatorio. Siamo di fronte a un delitto di omicidio e, in un omicidio, il movente è fondamentale. Poi, dopo 14 anni non è stato ancora individuato l'esecutore materiale del delitto - ha detto l'avvocato - E, dalla lettura sommaria degli atti, non mi sembra che ci sia stata una svolta epocale. Ma, da un'analisi degli atti in possesso della Procura da anni, attraverso

una rivisitazione degli stessi elementi e con qualche ulteriore elemento dichiarativo che non mi sembra assolutamente eclatante, si è arrivati all'emissione delle misure cautelari. Avremo ampi spazi di difesa», conclude Annunziata, anticipando l'ipotesi di fare ricorso al Riesame. L'avvocato sembra sostenere una tesi ben precisa: «Si associano queste persone a un traffico di sostanze stupefacenti presente sul territorio ma non è oggettivamente riscontrato il legame tra gli indagati e il traffico di droga, se non da prove indiziarie e presunzioni», ha detto ribadendo il movente è debole «sarà motivo di contrasto al dibattimento, allorquando la Procura dovrà scontrarsi con questa debolezza del movente». Cagnazzo, 54 anni, è accusato, con l'ex brigadiere Lazzaro Cioffi, 62 anni, l'imprenditore Giuseppe Cipriano, 56 anni, e Romolo Ridosso, 63 anni, di concorso in omicidio con l'aggravante mafiosa per l'omicidio di Vassallo.

er.no

Il caso - “Attacchi sistematici alla memoria di Angelo e tentativi di oscurare verità chiedo l'intervento del Ministro dell'Interno”

La Fondazione Angelo Vassallo chiede le dimissioni del sindaco di Pollica Pisani

“A nome della Fondazione Angelo Vassallo, il Presidente Dario Vassallo denuncia con forza una lunga serie di atti gravi e deliberati perpetrati dal sindaco di Pollica, Stefano Pisani, che mirano a cancellare la memoria di Angelo Vassallo e a minare la credibilità della Fondazione. Di fronte a questa condotta intollerabile e irrispettosa, chiediamo le dimissioni immediate del sindaco e un intervento urgente del Ministro dell'Interno, Matteo Piantedosi. Il sindaco Pisani ha dimostrato in più occasioni la volontà di distruggere ogni legame con il ricordo del "Sindaco Pescatore", iniziando dalla devastazione di qualche anno fa dall'Oasi del Giglio Marino, un'area protetta sulla spiaggia di Acciaroli dedicata ad Angelo Vassallo, simbolo di tutela ambientale e di impegno civile. Questo spazio, voluto per onorare la sua memoria e sensibilizzare alla protezione della natura, è stato brutalmente distrutto, cancellando un gesto di rispetto verso il territorio e verso chi ha dato la vita per difenderlo. Successivamente, la Fondazione è stata sfrattata dalla stanza che occupava nel Castello Capano di Pollica, un luogo significativo acquistato dall'amministrazione Vassallo per essere patrimonio della comunità. La stanza, utilizzata dalla Fondazione per portare avanti progetti e iniziative in memoria di Angelo, è stata sottratta e il castello è stato affidato in gestione alla

società privata Future for Food di Sara Roversi. Questo atto rappresenta un tradimento nei confronti della comunità, che ha visto sottrarre uno spazio di memoria e riflessione, consegnandolo a interessi privati e cancellando un punto di riferimento simbolico per la cittadinanza. Non meno grave è stato l'abbandono del carrubo piantato nel porto di Acciaroli, dedicato ad Angelo come segno di rinascita e continuità. Lasciato morire di sete, questo gesto rappresenta un'offesa non solo alla memoria di Angelo, ma anche al valore di un simbolo profondamente radicato nella cultura del territorio. Una scelta deliberata che dimostra l'indifferenza e il disprezzo per il ricordo di chi ha dedicato la propria vita al bene della comunità. Anche la Grande Onda, installazione realizzata con 2.500 bottiglie di plastica riciclate per sensibilizzare contro l'inquinamento marino, è stata distrutta senza alcuna considerazione per il suo significato educativo e simbolico. Questo gesto rivela un disinteresse totale per i temi ambientali tanto cari ad Angelo e per il messaggio di responsabilità ecologica che l'opera veicolava”. A denunciarlo è il Presidente della Fondazione Angelo Vassallo Sindaco Pescatore Dario Vassallo. “Oltre a queste azioni concrete, il sindaco Pisani ha anche scelto di deridere pubblicamente la Fondazione e il dolore della famiglia Vassallo. Il 5

settembre 2024, attraverso alcuni media, ha ridicolizzato il nostro impegno nella ricerca della verità sulla morte di Angelo, dimostrando una mancanza di rispetto che offende non solo la nostra famiglia, ma l'intera comunità che ancora chiede giustizia. Infine, la recente interrogazione parlamentare presentata dal Senatore Gianluca Cantalamessa al Ministro dell'Interno, Matteo Piantedosi, sollevano questioni di estrema gravità riguardanti la condotta del sindaco Pisani e il suo ruolo nel deviare l'attenzione dalla ricerca della verità. La sua azione ha messo in discussione l'onestà e la trasparenza dell'amministrazione locale, e appare sempre più evidente un tentativo sistematico di sabotare il nostro lavoro e il nostro impegno. Alla luce di questi fatti, la Fondazione Angelo Vassallo richiede con decisione le dimissioni del sindaco Stefano Pisani, responsabile di un attacco continuo e subdolo alla memoria di Angelo Vassallo. Le sue azioni sono un'offesa alla verità, alla giustizia e alla comunità che Angelo ha amato e servito con passione. Chiediamo inoltre l'intervento immediato del Ministro dell'Interno Piantedosi, affinché si faccia luce su quanto accaduto e si ristabilisca il rispetto per la memoria di Angelo Vassallo, uomo e sindaco che ha dedicato la vita al bene del suo territorio” -conclude Vassallo-



L'intervista - Nel settembre del 2018 l'ex Pm Greco, il primo ad accorrere sul luogo dell'uccisione di Vassallo, rivelò a Le Cronache

“L'inchiesta mi fu sottratta in meno di 24 ore, mai più interpellato”



Il luogo dell' delitto e l'ex Pm Alfredo Greco

Il 10 settembre del 2018 Le Cronache pubblicò una intervista all'ex Pm Alfredo Greco, il magistrato che subito avviò le indagini per l'omicidio Vassallo. Un raro momento in cui il magistrato uscì dalla sua proverbiale riservatezza per raccontare i fatti di quei terribili momenti (e anche per rispondere ad una intervista dell'avvocato Ingroia, ex collega di Greco) e legale di Dario Vassallo. La riproponiamo perché è ancora attualissima e perché quell'episodio sulla sottrazione dell'indagine resta ancora un mistero. Su cui ci auguriamo che neo costituito Comitato dell'Antimafia, chiamato ad indagare sul delitto del sindaco pescatore, possa fare chiarezza.

Indagini fatte male e grande amarezza per gli anni trascorsi senza trovare i colpevoli dell'omicidio Vassallo. Non solo il nuovo avvocato della famiglia Vassallo, l'ex Pm Ingroia, ci è andato giù duro tirando in ballo pezzi dello Stato. Ma anche il deputato Cirielli e il sindaco di Napoli De Magistris hanno puntato l'indice contro la Procura di Salerno. Ma

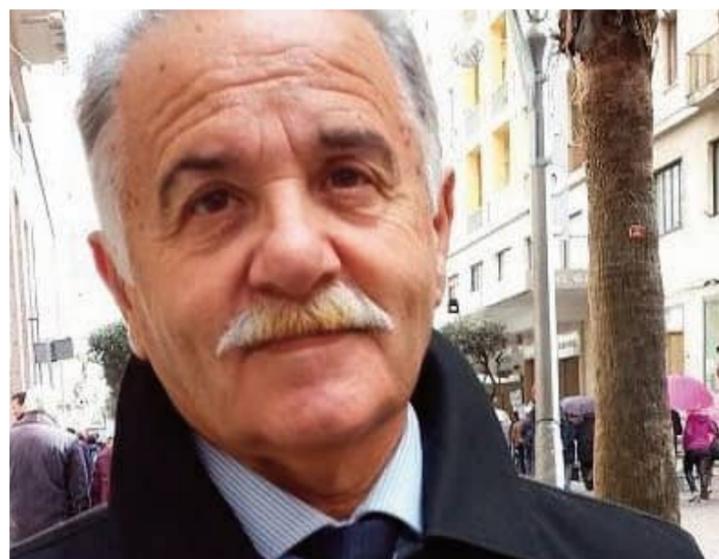
come andarono le cose alla notizia della morte del sindaco pescatore? Il primo magistrato a correre sul posto di Alfredo Greco, procura di Vallo per competenza territoriale. “Fui svegliato dal colonnello Merone -ricorda Greco- ero di turno e ci precipitammo sul posto. Ho letto l'intervista di Ingroia, non solo mi pare ingenerosa ma quello che ha detto non coincide con i tempi. In 24 ore più o meno l'indagine mi fu sottratta e passò alla direzione antimafia”. Cosa successe? “L'omicidio avvenne nella notte tra il 5 e il 6 settembre. Nel pomeriggio del giorno 6 facemmo una riunione a Salerno alla distrettuale e Roberti mi comunicò che l'indagine passava all'antimafia. Avevano notizie evidentemente su indagini in corso di loro stretta competenza sulla situazione di Acciaroli per cui si pensò di inquadrare l'omicidio in un solco già tracciato. Da allora non ho avuto più notizie né sono stato mai interpellato anche perché immediatamente io avevo avviato tutte le procedure che il caso richiedeva”. Cirielli ha detto che il primo mese di indagini è quello cruciale

quando ci sono episodi del genere, non lesinando l'attività della Procura di Salerno

“
Chi sparò aveva la mano ferma e forse era su di giri per l'assunzione di droga
”

non per malafede ma per incapacità “Posso dire che nella immediatezza del fatto diedi vita a tutta una serie di attività investigative. Innanzitutto chiamai la scientifica dei carabinieri di Salerno per i rilievi sul posto. Poi facemmo una serie di stub a persone che si ipotizzava potessero essere coinvolte. Il fatto che il povero Vassallo fosse stato trovato con il telefono in mano ci fece partire subito con il controllo dei tabulati per verificare le telefonate che aveva fatto o ricevute, soprattutto in prosimità dell'evento delittuoso. Interrogammo

“
Consegnai tutte le indagini avviate alla Procura ma poi non ho saputo più nulla
”



nell'immediatezza familiari, amici per ricostruire gli ultimi istanti di vita di Vassallo, per capire anche con chi si fosse incontrato. Cosa che facemmo anche la mattina del sei per incrociare i dati e ricavarne indizi o possibili piste. Disposizioni tutte verbali ovviamente essendo di notte c'era la necessità di procedere rapidamente. Poi come detto consegnai tutto alla Distrettuale e devo aggiungere che di tutta questa attività non ho saputo più nulla. Come Procura di Vallo conoscevamo bene il territorio, tenevamo sotto controllo eventuali spacciatori ma ripeto, c'erano delle attività in mano alla distrettuale antimafia che furono ritenute decisive per il passaggio dell'inchiesta”. Chi ha sparato a Vassallo ha esploso tanti colpi, si diede una spiegazione?

“Non avendo visto i risultati della scientifica non posso sbilanciarmi. Posso dire solo quello che ho visto”. Ma un killer della camorra, di solito, spara di meno.

“Nella mia lunga attività di magistrato purtroppo ho visto tantissimi omicidi di camorra. Ma non bisogna farsi suggestionare. E' vero: di solito i colpi sono due, uno al petto e uno alla testa. Però bisogna essere oggettivi, considerare anche altri fattori. Ad esempio la persona che ha sparato poteva essere su di giri per l'assunzione di cocaina, oppure psicologicamente provava un odio così profondo nei confronti della vittima che giustificerebbe l'esplosione di tanti colpi di pistola. Secondo quanto letto sui giornali dovevano essere nove. Posso aggiungere una cosa: chi ha sparato doveva avere la mano ferma, una calibro 9 porta al rinculo e si rischia di andare fuori obiettivo. I bossoli visti per terra erano ben raccolti, segno che l'assassino ha sparato con fermezza. Per questo il lavoro della Scientifica è fondamentale, dai loro risultati ad esempio si può sapere la posizione di chi ha sparato e perfino la sua altezza”.

Benny Oil
benzine | gpl | metano

PRONTI PER IL FUTURO

TANGENZIALE SALERNO
DIREZIONE NORD

www.bennyoil.it

autosantoro

 HYUNDAI

unica concessionaria ufficiale

Solo da noi
continua
la rottamazione
sconto fino a
16.100 € *



Chiama subito 089 301330

*per rottamazione fino ad euro 2 per isee inferiore a 30.000 euro su Hyundai Tucson Plug in

 3775502738

 Amici di LeCronache www.cronachesalerno.it

 LeCronache



Il fatto - Romolo Ridosso sapeva di essere coinvolto in una vicenda troppo grande: temeva per la sua vita e quella dei cari

“Se non torno entro sei ore racconto ai miei figli dove ero e con chi stavo»



La Cittadella Giudiziaria

di Erika Noschese

Romolo Ridosso temeva l'ergastolo. Il pentito di mafia è stato arrestato giovedì nell'ambito dell'operazione dei Ros e della Procura di Salerno perché il suo nome compare tra i quattro arresti, tra cui i due esponenti delle Forze dell'Ordine, coinvolti nell'omicidio di Angelo Vassallo. Al proprio avvocato Ridosso aveva comunicato l'impossibilità di dire la verità

sulla vicenda del sindaco Pescatore perché, in sostanza, aveva solo da perdere. Di fatti, proprio per questo coinvolgimento aveva perso il programma di protezione e i benefici penitenziari ma anche perché temeva l'ergastolo. Ma non è tutto: conosceva i “carabinieri”: di loro diceva che erano pericolosi e temeva per la sua incolumità e per quella della famiglia. Di fatti, stando a quanto emerge dall'ordinanza di oltre 400 pagine, dopo il colloquio con

“

L'avvocato aveva chiesto di raccontare tutta la verità ma era terrorizzato

”

il legale Ridosso era agitato e nervoso, come racconta Eu-

Il “sogno” di diventare come i Casalesi con la gestione dei distributori di benzina

genio D'Atri, killer ergastolano che dopo anni di detenzione ha deciso di collaborare con la giustizia. Parole confermate anche da Antonella Mosca, all'epoca compagna di Ridosso che lo descrive come un uomo preoccupato perché il coinvolgimento di Cagnazzo e Cioffi avrebbe potuto portare a conseguenze troppo pesanti. «Nelle pochissime occasioni in cui mi fu possibile accennare al discorso Ridosso disse che era diventato scomodo per queste persone e i suoi timori arrivarono al punto tale che, quando veniva convocato in maniera diretta o indiretta da Cioffi o dal maggiore (Cagnazzo, ndr) lui mi diceva, alludendo a loro, “hai capito con chi mi devo vedere? Se entro sei ore non torno avvisa i miei figli e digli con chi sto», ha raccontato Mosca. E questo è un passaggio importante: Ridosso era consapevole di poter perdere la vita da un momento all'altro, vi era un tempo massimo per il suo ritorno a casa oltre il quale la compagna avrebbe dovuto raccontare ai figli tutto. A conoscere i dettagli D'Atri, proprio perché raccontati dal pentito di mafia.

La gestione del distributore di benzina. Ridosso, Cipriano, Cioffi e Cagnazzo avevano una cosa in comune: la gestione di un distributore di benzina di Cioffi e Ridosso mentre Cagnazzo offriva mutua assistenza. Cioffi era impegnato nel settore della distribuzione di carburanti e, come racconta Emilia, moglie di Cioffi, nel 2012 la famiglia gestiva ben 4 distributori di benzina. Questo era possibile grazie all'intervento di Cagnazzo, amico di un commercialista di Caserta e amministratore giudiziario di 130 stabilimenti a marco EWa, sequestrati. Di questi uno a marchio Esso era gestito dalla moglie di Cioffi ed era a Scafati mentre gli altri tre dalla figlia ed erano il frutto di un sequestro. I distributori di benzina erano il principale affare di Cioffi e Ridosso che ambiva ad un clan stile Casalesi. Proprio l'ex compagna del pentito di mafia racconta, nel corso dei vari interrogatori, il rapporto che vi era tra il pentito Ridosso, il Maggiore Cagnazzo e Cioffi e a questi si aggiunge chiaramente anche Cipriano Giuseppe.

Il racconto - Amava il mare, l'ambiente e la sua gente. Viveva per loro

Angelo Vassallo, simbolo di libertà e di giustizia

Dopo 14 anni arriva la svolta nell'omicidio di Angelo Vassallo, ucciso il 5 settembre del 2010 in un attentato di probabile matrice cammorristica nella frazione di Acciaroli, borgo sul mare diventato una delle perle del Cilento anche grazie al suo operato da sindaco. Quattro le persone arrestate: il tenente colonnello dei Carabinieri Fabio Cagnazzo, l'ex brigadiere Lazzaro Cioffi, Romolo Ridosso, ritenuto esponente del clan camorristico Loreto-Ridosso e l'imprenditore Giuseppe Cipriano. Quella di Angelo Vassallo è la storia di un pescatore diventato sindaco, fino al suo omicidio, avvenuto in un agguato il 5 settembre di 14 anni fa. Vassallo, 57 anni, sta rientrando a casa

a tarda sera quando viene raggiunto da una raffica di pistola. L'auto su cui viaggia il sindaco viene bloccata da un'altra vettura: a quel punto, secondo le indagini, i due si avvicinano a Vassallo, che è al posto di guida, e fanno fuoco colpendolo alla testa, al cuore e alla testa. A scoprire il corpo il fratello dopo l'allarme lanciato dalla moglie, preoccupata per il mancato rientro a casa. Vassallo è stato primo cittadino di Pollica per tre mandati dal 1995 al 1999, dal 1999 al 2004 e dal 2005 al 2010. Nel 2010 era stato eletto per il quarto mandato con vero e proprio plebiscito: il 100% dei voti validi, 76,55% dei votanti (1 286 voti su 1 680 votanti, con 394 schede non valide, incluse le

bianche) a fronte di un'affluenza votanti del 72,4% degli aventi diritto. All centro del suo impegno la tutela dell'ambiente e, in particolare la tutela del mare. Il suo impegno si è tradotto nella realizzazione di provvedimenti particolari. Nel gennaio 2010 firma un'ordinanza che prevede una multa fino a mille euro per chi viene sorpreso a gettare a terra cenere e mozziconi di sigarette. Esempio di rigore nel rispetto della legge, con modi severi e fermi, che hanno permesso di mantenere intatta la bellezza di uno dei comuni più caratteristici del Cilento, Vassallo è stato promotore della proposta di inclusione della dieta mediterranea tra i Patrimoni orali e immateriali dell'umanità. La



proposta è stata accolta dall'Unesco il 16 novembre 2010, a Nairobi. La delegazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, presente in Kenya per la proclamazione, ha dedicato il riconoscimento alla figura del suo promotore. La storia di Angelo Vassallo ha

ispirato anche un film 'Il Sindaco Pescatore', interpretato da Sergio Castellitto. Angelo Vassallo viene ricordato ogni anno il 21 marzo nella Giornata della Memoria e dell'impegno di 'Libera', associazioni, nomi e numeri contro le mafie.



“Dialisi di Eccellenza a Salerno”

DialSal

Centro Dialisi Salernitano

convenzionato con SSN e trasporto GRATUITO

 **081 090 1292**

347 22 98 972

WhatsApp

dialsal22@gmail.com



SALERNO
Via Irno 219

L'intervento - Due ristoratori di Acciaroli mi raccontarono della cacciata di Damiani da parte del sindaco. Poi le indagini

Vassallo e il viaggio a Bogotà dell'avv Sarno



L'arresto di Damiani

di Aldo Bianchini

SALERNO – Ho letto con molto interesse, caro direttore D'Angelo, l'intervista fatta all'avv. Michele Sarno (già difensore di Humberto Damiani che la procura riteneva essere l'assassino di Angelo Vassallo) realizzata dalla giornalista Erika Noschese e pubblicata sul tuo giornale ("leCronache.it") sabato 9 novembre.

Nel condividere il racconto di Sarno, soprattutto per il viaggio a Bogotà in Bolivia verso la fine del mese di novembre del 2014 e delle ragioni che lo provocarono, mi corre però l'obbligo di precisare alcuni particolari che l'ottimo Sarno ha probabilmente dimenticato per strada.

LE RAGIONI DEL VIAGGIO

Le ragioni scaturirono essenzialmente da una mia deposizione in Procura come persona informata dei fatti e dai numerosi articoli che avevo scritto dal 6 settembre 2010 fino al 4 settembre 2014 sul brutale omicidio di Angelo Vassallo; ed anche dal fatto che il mio racconto in Procura andava in altra direzione rispetto alla linea della Procura che aveva individuato il Damiani come autore del delitto e che per questo era stato arrestato il 18 febbraio 2014 in Bolivia.

LA CENA

Venerdì 25 luglio 2014 fui invitato dal mio amico Enzo Collina (contitolare del Bar Umberto in Piazza Amendola) ad una cena in un noto ristorante di Vietri/Mare; mi disse che mi avrebbe presentato due ristoratori di Acciaroli che avevano voglia di raccontarmi qualcosa sul delitto Vassallo. La cena fu grade-

vole e ottima l'ospitalità. Nel corso della serata i due ristoratori mi raccontarono alcuni particolari che a loro giudizio erano sfuggiti ai pur attenti investigatori ed anche alle analisi forensi sul telefonino dello stesso Vassallo:

- Il giorno 13 agosto 2010 verso le ore 21.00 il sindaco Vassallo aveva affrontato nella piazzetta di Acciaroli l'incauto pusher Damiani e per cacciarlo dal quel luogo lo aveva preso anche a calci davanti a tutti;

- Lo aveva fatto con rabbia anche perché Humberto, contrariamente a quanto affermato da Sarno, era amico del fidanzato della figlia e questo dava molto fastidio a Vassallo che mal digeriva la indiretta amicizia della figlia con il pusher;

- Nella stessa serata, poco dopo le ore 21.00, i due ristoratori avevano inviato alcuni sms al sindaco per cercare di farlo calmare;

- Che detti sms erano sfuggiti all'esame forense del telefonino del sindaco fatto dalle autorità giudiziarie.

Tutto questo lo scrissi in un articolo pubblicato il 4 settembre 2014; pochi giorni dopo fui convocato ad horas presso la Procura di Salerno dove mi attendeva Rosa Volpe insieme al maggiore Gabriele Mambor (deceduto il 22 ottobre del 2022 dopo un'immersione in mare) e ad altri investigatori; la mia deposizione andò avanti per circa sei ore, alla fine ebbi la netta impressione che il mio racconto avesse davvero allertato l'attenzione degli inquirenti.

Tanto è vero che non ero neppure uscito dal palazzo

di giustizia che il mio amico Collina era già stato prelevato e condotto in Procura per la conferma del mio racconto. nella stessa serata di venerdì 19 settembre 2014 i Carabinieri del Ros piombarono ad Acciaroli per rintracciare i due ristoratori. Non c'erano perché erano andati, con le famiglie, in vacanza a Mimi. La mattina successiva furono rintracciati ed obbligati a fare immediato ritorno in Italia; dopo gli interrogatori la pm Rosa Volpe decise di compiere il viaggio a Bogotà per sentire direttamente l'imprigionato Damiani. Al viaggio presero parte, oltre al magistrato, il maggiore Mambor, l'allora capo della DIA nazionale Franco Roberti (che era stato capo della Procura di Salerno all'epoca del delitto), l'avv. Michele Sarno (nella veste di difensore del Damiani) ed altri investigatori.

Ma su come iniziarono le indagini (e su questo ha perfettamente ragione il direttore Tommaso D'Angelo) c'è tantissimo ancora da dire. Su ordine di Roberti il fascicolo fu avocato dalla DDA di Salerno e sottratto alle sapienti mani dell'aggiunto procuratore di Vallo della Lucania dr. Alfredo Greco che insieme al capo Giancarlo Grippo conduceva le indagini anche in forza della grossa amicizia che legava Greco a Vassallo ed anche al colonnello Fabio Cagnazzo, oggi agli arresti per alcune superficialità commesse in quelle ore e in quei giorni terribili.

Ma su questo ci sarà tempo e modo per ritornare con nuove rivelazioni."

*(direttore "ilquotidiano-disalerno.it")

CEPI E FEDERCEPICOSTRUZIONI

INCONTRO A VENEZIA PER RAFFORZARE LA PRESENZA SUL TERRITORIO NAZIONALE

Un nuovo piano di sviluppo per rafforzare la presenza sul territorio e rendere più capillare la rete di servizi a supporto delle PMI; una rappresentatività sempre più forte e strutturata in tutte le regioni attraverso l'apertura di nuove sedi; una piattaforma operativa per supportare gli imprenditori nello svolgimento delle varie incombenze ma anche nella individuazione di nuove opportunità e nuovi sbocchi mercato, anche all'estero.

Sono i punti salienti emersi dall'incontro svoltosi a Venezia nella splendida cornice di Palazzo Gradenigo con i rappresentanti di alcune delle più importanti sedi del Nord di CEPI e Federcepicostruzioni, organizzato per discutere di Privacy e Legge 231/01.

Sono intervenuti
- ANTONIO LOMBARDI, Vice Presidente di CEPI e Presidente di Federcepicostruzioni;

- MARTINA MARCIANO, Direttore Generale di CEPI;

- DOMENICO CHINDAMO responsabile sedi CEPI Lombardia;

- ALBERTO DE SANDRO responsabile sede CEPI Brescia;

- EMILIO SCOLA responsabile della sedi CEPI del Trentino;

- CARLO TENCA, responsabile sede CEPI Verona;

- MARCO NATALI, Presidente Fondo Professioni.

- AVV. ERICA VICENTINI, esperta in Privacy;

- AVV. ALBERTO TENCA, esperto Legge 231/01;

- ARMANDO CUCCINIELLO e GIAMPAOLO GRIMALDI, partners di



Training Academy;
- DEVIS PERIN, responsabile servizio finanza ordinaria. La due giorni di approfondimento è stata finalizzata anche ad ampliare il raggio di azione della Confederazione nel Nord Italia, attraverso l'apertura di nuove sedi.

"Il Decreto 231 - ha commentato a margine dei lavori il presidente nazionale di Federcepicostruzioni Antonio Lombardi - pone a carico dell'impresa una responsabilità amministrativa/penale per determinati reati commessi da propri amministratori, dirigenti, dipendenti o terzi mandatari, qualora realizzati nell'interesse o a vantaggio dell'impresa stessa.

La mancata o la non corretta applicazione del GDPR sulla privacy, espone l'impresa elevate sanzioni. Diventa quindi ancor più importante per le imprese avere un servizio di supporto e consulenza adeguato, efficiente e costantemente informato. Anche su questi temi Cepi e Federcepicostruzioni forniranno un servizio di massima tutela, che contiamo di estendere entro il prossimo anno in tutte le regioni del nord Italia"

Nuove nomine di Celano

"Prosegue la riorganizzazione in provincia di Salerno di Forza Italia"

Prosegue il percorso di riorganizzazione e radicamento di Forza Italia in provincia di Salerno.

La crescita del partito trova riscontro nella richiesta di partecipazione che si avverte sui territori. Stiamo costruendo, dunque, un partito sempre più organizzato che sia vicino alle comunità con propri rappresentanti istituzionali ma anche con le proprie strutture organizzative, un Partito che vuole dar voce a quanti, moderati e liberali, rappresentano la società civile, l'impresa, l'associazionismo e che dialoga con i propri rappresentanti nelle Istituzioni supportandone il lavoro. In tale ottica, ho proceduto ad incaricare nel ruolo di commissario cittadino l'avv. Carmine Galdi a Battipaglia e il consigliere comunale Fabio Messina a Bellosguardo. Nei giorni scorsi ho, -scrive Celano- incaricato l'avv. Nanni Marsicano quale responsabile della zona Gelbison/Lambro e Mingardo e l'avv. Vincenzo Indelli quale responsabile della zona Alto e Medio Sele. Ad essi va un caloroso augurio di buon lavoro-conclude Celano.



3775502738



Amici di LeCronache www.cronachesalerno.it



LeCronache





MUGAVERO

VEICOLI INDUSTRIALI



VENDITA VEICOLI COMMERCIALI

Via delle Calabrie 19/A Salerno (Fuorni)

Tel: 089 301554

WWW.AUTOMERCATOMUGAVERO.COM

L'intervista - Tonino Scala, segretario regionale di Sinistra Italiana dice la sua dopo l'approvazione della legge ad personam

Terzo mandato, «segno di sudditanza Così un uso disinvolto di una norma»



Regione Campania

di Erika Noschese

«Un segno di sudditanza»: così il segretario regionale di Sinistra Italiana Tonino Scala in merito al terzo mandato, approvato dal consiglio regionale della Campania nei giorni scorsi. Scala in questi giorni ha più volte ribadito la contrarietà di Sinistra Italiana al provvedimento adottato, ad personam per favorire il presidente uscente. **Segretario Scala, il terzo mandato è ormai realtà. A votare a favore anche due consiglieri regionali di opposizione. Come legge questa decisione?**

«La interpreto come un segno di sudditanza: una manifesta volontà di ingraziarsi il capo, il "monarca" di turno, perché di monarchia si tratta. Queste sono situazioni che appartengono alle corti di potere, non a un sistema democratico. Non è ironico, ma drammatico. Dopo trent'anni di strapotere, il vero responsabile non è chi calpesta il buon senso e la democrazia, ma chi glielo ha permesso, compresi quei membri dell'opposizione che ora si comportano come i due "oppositori" di cui parliamo. I monarchi giunti al termine del loro regno raramente abbandonano il trono senza resistenze, accecati dalla brama di possesso su ciò che considerano proprio, dimenticando che qui non si tratta di proprietà privata, ma di cosa pubblica».

Lei si è più volte espresso contro il terzo mandato. Secondo lei, cosa non funziona in questa scelta?

«L'aspetto più grave è l'uso disinvolto di una norma, poiché la legge nazionale era già stata recepita nel 2009 attraverso la legge elettorale regionale. Tuttavia, questo è solo un tecnicismo. La questione è innanzitutto politica. In un contesto come quello meridionale, dove il potere dovrebbe essere una questione seria e la gestione del pubblico una responsabilità cruciale, l'idea di concentrare per oltre un decennio nelle mani di una sola persona, come in questo caso per questioni vitali come la sanità, denota una preoccupante ignoranza delle dinamiche territoriali. La democrazia, infatti, è anche alternanza; senza di essa, la gestione del potere rischia di diventare mera concentrazione, ben lontana dal concetto stesso di democrazia». **Ad essere penalizzati anche i sindaci dei comuni inferiori a 5.000 abitanti. Non crede che così si rischi di penalizzare la rappresentanza territoriale, soprattutto nelle aree interne?**

«Si rischia, eccome, di danneggiare la rappresentanza, ma si tratta anche di un discutibile tentativo di auto-tutela da parte di quei legislatori che aspirano a ricandidarsi. In fondo, tutto ruota attorno alla modifica della legge elettorale, che permette al presidente di am-

“

«Mi auguro che il governo nazionale impugni la norma, è suo dovere»

”

bire a un terzo mandato. È una riforma che appare lontana dall'interesse pubblico e che puzza di un mero attaccamento al potere, di una difesa di privilegi personali piuttosto che di un vero impegno politico».

Cosa auspica che faccia il governo nazionale?

«Mi auguro che il governo nazionale faccia ciò che è suo dovere: presentare ricorso alla Corte Costituzionale. Sotto il profilo tecnico, questa legge appare palesemente incostituzionale, poiché si tratta di una modifica di una norma già recepita quindici anni fa e che, pertanto, non può essere ritocata a piacimento per adattarsi a nuove convenienze politiche».

Da questa scelta il centrosinistra ne esce spaccato. Da un lato il PD che dovrà puntare su un nuovo candidato, dall'altro il presidente uscente con le civiche. Nel mezzo restano tutti quei partiti che oggi vorrebbero un campo largo. Quale soluzione propone Sinistra

Stop ai sindaci, «si rischia di penalizzare rappresentanza dei territori»



Italiana?

«Sinistra Italiana propone una coalizione che segni una netta discontinuità con il governo regionale degli ultimi anni. Vogliamo un'alleanza che affronti le tre macroaree in cui si è fallito: sanità, trasporti pubblici e urbanistica. È il momento di costruire un programma che ridia speranza a questo territorio, partendo dalla coalizione nazionale di AVS, PD e Movimento 5 Stelle. Ritengo che nelle prossime ore sia essenziale convocare il tavolo regionale e iniziare a lavorare su una proposta concreta per gli elettori. Solo così sarà possibile individuare una figura apicale che rappresenti realmente questa nuova idea di Regione».

Teme che con un centrosinistra spaccato il centrodestra avrà gioco facile?

«Francamente, il gioco messo in atto negli ultimi anni da chi ha governato questa regione è stato tutto tranne che centrosinistra: era qualcosa di indefinito, già orientato verso posizioni borderline che lambivano la destra. La storia dei governi a guida De Luca, a Salerno e in Campania, parla chiaro. Io credo invece che il centrosinistra, se lavorerà con compattezza, potrà davvero parlare alla società civile, a quel mondo dell'associazionismo e del volontariato che da tempo chiede una svolta.

Se lavoriamo in modo credibile e unito, costruendo un programma in grado di rispondere ai bisogni di questo territorio, potremo presentare una coalizione solida e realmente alternativa, capace di guidare la Campania verso il cambiamento».

Omicidio Vassallo, svolta importante nelle indagini: forse si è davvero ad un passo dall'ottenere giustizia e verità per il "sindaco pescatore"...

«Dopo quattordici anni di depistaggi, inganni e false piste, finalmente quattro persone sono state arrestate per l'omicidio di Angelo Vassallo. È un passo importante ma intriso di amarezza, soprattutto per la lunga attesa. La vera indignazione, tuttavia, viene dalla scoperta che tra i fermati ci sono due uomini in divisa, rappresentanti dell'Arma dei Carabinieri. Una divisa che dovrebbe incarnare i valori dello Stato, del dovere e della giustizia, e che qui, invece, si è macchiata del più profondo tradimento. Mi auguro che giustizia sia fatta rapidamente, a memoria di un uomo a cui, quattordici anni fa, ho dedicato un libro al Sindaco Pescatore, pubblicato pochi giorni dopo la sua tragica scomparsa. Ora, più che mai, è necessario dare un segnale forte per riaffermare la legalità».

IO conto!

la nuova offerta per i giovani

**CONTO CORRENTE GIOVANI
+ HOME BANKING + BANCOMAT**

1€

Canone
**un solo euro
al mese***



*Canone invariato fino al compimento del 36° anno d'età.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali.

Per le condizioni contrattuali si rimanda ai Fogli Informativi messi a disposizione della clientela presso gli sportelli e sul sito della Banca.

www.bccmontepruno.it



3775502738



Amici di LeCronache www.cronachesalerno.it



LeCronache

Cronache

Capaccio - La relazione della Guardia di Finanza inviata alla Corte dei Conti. Contestata la cessione dei beni a titolo gratuito

“La Collinetta” degli affari tra parroco e Comune. Nuova tegola in arrivo per Alfieri



Franco Alfieri

Contestata anche l'ampliamento della volumetria in una zona di vincoli. Nuove case?

Per Alfieri e la sua amministrazione all'orizzonte c'è un'altra tegola giudiziaria, già in mano alla Corte dei conti su input della procura di Salerno. Una vicenda che però non risparmia né la Provincia né la Sprointendenza. E resta il mistero del fascicolo in mano alla Procura, misteriosamente introvabile. E' toccato ancora una volta al procuratore capo Borrelli, su sollecitazione delle parti interessate, rimuovere dalla polvere le corpose denunce che apparentemente erano state silenziate nel tempo. La vicenda riguarda un parco storico di Capaccio, chiamata “La Collinetta” di grande valore storico e paesaggistico, che rischia di diventare una clamorosa a

speculazione edilizia. Progetto cui Provincia (Presidente Alfieri) e Sprointendenza hanno dato il via libera pur esistendo dei vincoli. Lo si evince dalla relazione della Guardia di Finanza presentata al procuratore D'Alitto. Tutto nasce da una denuncia presentata da Gerando Fasolino, ex sindaco e consigliere comunale di Capaccio, che - si legge nella nota- con gli atti deliberativi consiliari si “consentiva, contrariamente alla vigente normativa, di trasferire in proprietà a titolo gratuito e senza gara di evidenza pubblica beni immobili comunali alla parrocchia S. Vito martire di Capaccio. Cessioni effettuate con atto notarile dal presidente Alfieri: il complesso costituito da

due fabbricati collegati tra loro

“

Resta il mistero del via libera della Provincia e della Sprointendenza

”

a mezzo porticato, e di un terzo manufatto a debito a campanile. Il diritto di superficie per anni 99 dell'area verde compresa nel parco ur-

bano. Nell'interrogatorio sostenuto davanti ai finanziari, impegnati nelle indagini di rito, Fasolino confermava che la legge demaniale prevede la trasferibilità di beni comunali solo a titolo oneroso e con limite dei 50 anni. Inoltre gli ampliamenti edilizi sulla chiesa di Sam Vito e previsti nelle delibere comunali mal si conciliano con le imposizioni del regolamento urbanistico comunale che consente solo interventi conservativi o di risanamento. Inoltre per le aree della Collinetta il Comune sta ancora pagando allo Stato i canoni arretrati delle concessioni per l'uso di queste aree ed è stato chiamato in giudizio tanto da dover pagare, dopo una transazione giudiziale, 400mila euro in dieci anni. In parole povere nel 2016 il parroco don Donato Orlando chiedeva il trasferimento dei beni e contestualmente un incremento di superficie da destinare a uffici pastorali ed attività pastorali e l'area verde per realizzare aree per attività ludico sportive. Poi una serie di delibere a partire dal 2018 fino a giungere al consiglio comunale dello scorso 19 marzo in cui, ignorando la relazione della Guardia di Finanza che avvisava della intransferibilità del bene, della inedificabilità

delle aree oltre che un danno erariale, si approvava una variante al Prg e conseguente progetto che prevede l'abbattimento e la ricostruzione (per fare case?), mistificando l'indice di un parco urbano che è zona inedificabile. Eppure nella relazione della Guardia di Finanza si legge di “condotta dell'amministrazione comunale decisamente censurabili e atti determinativi di danni patrimoniali. Infatti il trasferimento a titolo gratuito dei beni, motivato da una irrilevante valorizzazione degli stessi, ha consentito di aggirare maldestramente le normative e le procedure, configurando atti giuridici agevolmente annullabili. Per la Guardia di Finanza è sostenibile che il Comune di Capaccio non potesse cedere i beni con la donazione perché la perdita di cespiti immobiliari non è stata adeguatamente compensata da una partita di carattere finanziario. Infine si legge che le opere di ampliamento volumetrico previste nella delibera del 2018 non sono ammissibili con il regolamento edilizio di Capaccio. Il rapporto è molto chiaro, la Procura di Salerno ha inviato agli atti alla Corte dei Conti per il possibile danno erariale: quando si interviene per restituire il bene alla gente di Capaccio?



Casa del Commiato

“SAN LEONARDO”

CAV. ANTONIO

GUARIGLIA

L'utilizzo della struttura è gratuito a coloro che affidano le esequie di un proprio caro all'agenzia funebre del Cav. Antonio Guariglia

UNICHE SEDI: Via San Leonardo, 108 Salerno - Via Settimio Mobilio, 47 Salerno



3775502738



Amici di LeCronache www.cronachesalerno.it



LeCronache

le Cronache

PANETTONE d'ARTISTA

NOV | DIC
30 | 1



ACQUISTA IL TUO BIGLIETTO

-  VENDITA E DEGUSTAZIONE
-  MASTERCLASS E LABORATORI
-  PANETTONI A PREZZI SCONTATI



Photo credits: La Torraca - Artisti del Gusto

LA PIÙ GRANDE DEGUSTAZIONE E VENDITA DI PANETTONI DEL SUD ITALIA

STAZIONE MARITTIMA, **SALERNO**

MAIN PARTNER

MOLINO SUL CLITUNNO



 3775502738

 Amici di LeCronache www.cronachesalerno.it

 LeCronache





La riflessione - Con 33 voti favorevoli, questa legge "ad personam" ha scatenato immediatamente dubbi e contraddizioni

Terzo mandato, in Campania approvato il "feudalesimo dei 33 più 1": che caos



Regione Campania

In Campania è stato approvato un controverso provvedimento che consente al Presidente della Regione di candidarsi per un terzo mandato consecutivo. Con 33 voti favorevoli, questa legge "ad personam" ha scatenato immediatamente dubbi e polemiche: l'interesse di pochi, ancora una volta, sembra prevalere su quello dei cittadini, consolidando il potere di una ristretta élite politica. Questo provvedimento rappresenta uno strappo democratico, sostenuto da consiglieri regionali che, pur contravvenendo all'orientamento del proprio partito, hanno scelto di appoggiarlo, lasciando i campani sgomenti e senza voce.

La democrazia e il valore dell'alternanza

La democrazia si fonda sull'alternanza, un valore essenziale per mantenere vivo il legame con il consenso popolare ed evitare la concentrazione di potere nelle mani di

pochi. In una Repubblica democratica, l'alternanza non è un semplice concetto astratto, ma una garanzia di trasparenza, apertura e partecipazione per i cittadini. Il limite dei mandati rappresenta uno dei pilastri di questo principio, e la sua abolizione apre le porte a un sistema chiuso, dove il rischio di abuso di potere cresce esponenzialmente.

La storia ci ricorda che, con la caduta della monarchia e la sconfitta del regime fascista, l'Italia ha scelto una Repubblica democratica, basata sui valori della rappresentanza e del rispetto per il volere dei cittadini. Anche nella monarchia sabauda, i Re lasciarono spazio alle leggi moderne, tanto che nel nostro ordinamento giuridico esistono ancora reggi decreti. Eppure, in Campania, sembra che l'intento di 33 politici più 1 sia quello di mantenere il proprio dominio senza limiti tempo-

“

Mancanza di alternanza politica allontana i giovani dalla vita politica

”

rali, come se il potere fosse una concessione eterna.

I problemi strutturali della Campania: una realtà trascurata

Questa "deriva" politica colpisce particolarmente in una regione come la Campania, già provata da gravi problemi strutturali: dalla disoccupazione giovanile in continua crescita, a una sanità in affanno, fino a un sistema di trasporto pubblico che non riesce a soddisfare le esigenze

La democrazia si fonda sull'alternanza, un valore essenziale

dei cittadini. Anziché risolvere queste problematiche, che incidono pesantemente sulla qualità della vita, 33 persone più 1 scelgono di preservare il proprio potere. La concentrazione del potere non solo rischia di aggravare queste situazioni, ma rende quasi impossibile attuare le riforme necessarie per affrontare i problemi in modo efficace e innovativo. Questa conservazione di potere si traduce, di fatto, in una politica della poltrona che allontana i giovani, soffoca la speranza e costringe la popolazione a confrontarsi con un'amministrazione autoreferenziale e distante dalle vere necessità del territorio.

Gli effetti per i giovani e la comunità

La mancanza di alternanza politica allontana i giovani dalla partecipazione politica e soffoca le speranze di cambiamento. La Campania, infatti, sta vivendo una preoccupante crescita della micro-criminalità e della violenza giovanile, fenomeni che riflettono il disagio e la frustrazione di una generazione che non vede prospettive. In un contesto di potere "feudale" come quello proposto, i giovani si sentono ancora più emarginati e disillusi, e le opportunità di miglioramento per il futuro della regione si riducono. Di fronte a tutto questo, la politica dovrebbe rispondere offrendo opportunità, ascoltando le esigenze dei cittadini e agendo con soluzioni concrete, non con misure che perpetuano solo lo status quo.

Un'alternativa per il cambiamento

Noi di Forza Italia riteniamo inaccettabile che un'intera regione debba subire gli effetti di un potere che non si rinnova e che si perpetua a scapito dei cittadini. Vogliamo una Campania più democratica, trasparente e attenta ai bisogni della comunità. Ogni giorno, vediamo crescere la fiducia dei cittadini campani nelle nostre idee e proposte, e siamo determinati a offrire un'alternativa concreta a questa politica autoreferenziale. Forza Italia è pronta a impegnarsi per un cambiamento reale e per offrire risposte ai bisogni dei campani. Le prossime elezioni regionali rappresentano un'occasione cruciale per dare alla Campania una politica che non guarda solo agli interessi dei pochi, ma che lavora per un futuro migliore e più equo per tutti.

I campani meritano una politica che si rinnova, che ascolta le esigenze del territorio e che agisce per il bene comune. Invitiamo tutti i cittadini a riflettere sulla direzione che vogliamo dare alla nostra regione: è tempo di scegliere tra il perpetuarsi di un sistema chiuso e una politica che metta al centro i valori della democrazia e del servizio al cittadino. Forza Italia si impegna a costruire insieme questo futuro, riportando la Campania su un percorso di vera crescita e rinnovamento.

Salvatore De Lucia
Responsabile degli enti partecipati e bilanci nel coordinamento cittadino di Forza Italia Salerno



3775502738



Amici di LeCronache

www.cronachesalerno.it



LeCronache

leCronache

22 NOVEMBRE 2024

GRAND HOTEL SALERNO
ORE 9.30

ANCE | **AIES SALERNO**



PIANO INTEGRATO PER LA **SALUTE E SICUREZZA** NEI LUOGHI DI LAVORO

in collaborazione con:



Ordine dei Consulenti
del Lavoro della
Provincia di Salerno



ORDINE DEI
DOTTORI COMMERCIALISTI E
DEGLI ESPERTI CONTABILI DI
SALERNO



ORDINE DEGLI
INGEGNERI
DELLA PROVINCIA
DI SALERNO



ORDINE ARCHITETTI
P.A.B. E C.A.P.
CONSERVATORI
PROVINCIA DI SALERNO



PERITI INDUSTRIALI E
PERITI INDUSTRIALI
LAUREATI DI SALERNO



COLLEGIO GEOMETRI

ANCE | **AIES SALERNO**

SAVE THE DATE

si parlerà di

Distacco del Lavoratore

- applicabilità di tale tipologia contrattuale in edilizia
- caratteristiche del distacco ed aspetti legati alla sicurezza sul lavoro

Contratto di Somministrazione

- soggetti coinvolti ed obblighi in materia di salute e sicurezza

Lavoratori Autonomi e Lavoratori Autonomi Occasionali

- aspetti normativi
- obblighi e verifiche da parte del committente e dell'impresa appaltatrice

La Formazione e la Sicurezza nel CCNL dell'Edili

- aggiornamenti sulla patente a crediti

Giudizio di Idoneità Sanitaria a tutela del D.L. e del Lavoratore

ANCE | **AIES SALERNO**



ANCE AIES SALERNO

Corso Vittorio Emanuele 58
84123 Salerno (SA) - info@anceaies.it - www.anceaies.it

L'intervista - Ideato e realizzato da Noel Damien Foti, ha messo in piedi una vera e propria cryptobanca con il suo staff

LineWork, la realtà digitale che mira ad essere un "contenitore alimentare"

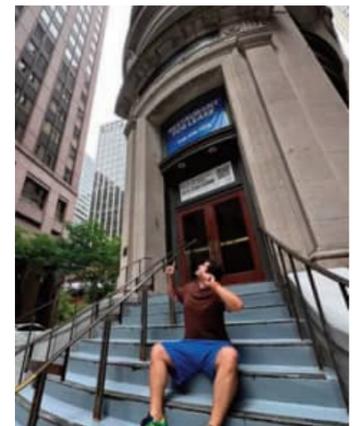


LineWork

Un progetto nato in piena pandemia, oggi conosciuto in tutto il mondo



guerra. Abbiamo permesso loro di avere una entrata per permettere alle loro famiglie di andare avanti in un periodo di grande difficoltà - ha aggiunto - Oggi abbiamo utenti in tutto il mondo, pari al milione, anche in provincia di Salerno con un bacino importante dove più di 172 azionisti di Linework sono presenti, nei Picentini ma siamo ambiziosi, vogliamo andare oltre". Linework oggi è sponsor di iniziative importanti anche nel salernitano: "partiamo e puntiamo sugli ultimi, su chi non ha nessuno che crede in loro. Ecco perché abbiamo deciso di Sponsorizzare sagre, manifestazioni, eventi che vedono protagonisti i giovani che altrimenti non avrebbero possibilità di dimostrare il loro valore", ha detto ancora Noel Damien che di recente è



Una realtà alternativa, digitale che l'obiettivo di essere un "contenitore alimentare" destinato a chi vive momenti di difficoltà. Si può sintetizzare così Linework, una tecnologia digitale che protegge la vita sociale di ciascun individuo. Ideato e realizzato da Noel Damien Foti, nome francese e cognome originario di Fossato Ionico che ha messo in piedi una vera e propria cryptobanca. Linework lancia a riguardo entro fine anno i primi finanziamenti cripto erogati in meno di 24 ore senza necessità di dare garanzie, buste paga, anche a destinazione di chi è "segnalato in banca d'Italia o simile, per dare un vero potenziale di controllo delle proprie vite nonché l'autonomia di acquistare, agire, studiare, crescere, viaggiare e auto finanziarsi o semplicemente per fare piacere, "Una idea nata nel periodo della pandemia quando mio fratello, parrucchiere, è rimasto senza lavoro. Io, pro-

grammatore informatico, un po' per gioco ho messo a disposizione le mie competenze e i risparmi di una vita per realizzare una piattaforma digitale, un modo per evadere dalla realtà", ha spiegato Noel Damien. La piattaforma, ad un certo punto, prende vita ma risorse e competenze forse non bastano e così bisogna ampliare il team. "Piano piano tutto prende forma: il lavoro di squadra risulta essere prezioso e oggi Linework con sedi a New York, Delaware, Miami, Vietnam, Nigeria, Lussemburgo, El Salvador con uffici di rappresentanza in Italia e in Francia, e con un risultato operativo nel 2024 di pari 185 milioni di dollari e più di 120 collaboratori, e dopo aver acquistato il famoso Hotel Continental della serie "John Wick" a Wall Street per dare impatto alla sua campagna pubblicitaria mondiale, appresta ad essere una società quotata in borsa a New York", ha spiegato

l'ideatore che oggi vive tra l'America e l'Italia per permettere alla piattaforma di essere conosciuta a livello nazionale e internazionale. Linework oggi unisce diverse app e siti: i social e una alternativa digitale del noto Amazon: le persone possono mettere a disposizione le loro competenze, le loro capacità e di pari passo acquistare da altri. "Mi piace ricordare che la mia è una piattaforma che garantisce in qualche modo la sopravvivenza perché si vendono anche alimenti. Sono consapevole che la beneficenza si fa in silenzio ma con la piattaforma abbiamo aiutato centinaia di giovani ucraini nel periodo della



stato a Giffoni per incontrare il patron del Giffoni Film Festival Claudio Gubitosi e avviare un progetto di collaborazione anche in vista della prossima edizione della kermesse 2025 con un piano di comunicazione nei 39 paesi coperti dal Giffoni Film Festival tutto l'anno quando Linework copre già da se 52 paesi operativi. "La scommessa vincente del Giffoni è preziosa, stare a contatto con i ragazzi e i giovani per insegnare loro a non mollare mai, a non arrendersi. E questo il mio leit motiv ed è ciò che voglio insegnare alle persone che scelgono di entrare a far parte della grande famiglia di Linework: mai arrendersi perché anche dai momenti peggiori possiamo trarre occasioni di riscatto. Nel 2025, Linework costruirà il suo centro operativo globale in provincia di Salerno per ospitare il suo centro dati (data-center), il servizio cliente, la logistica, e un pool di competenze tecniche dove assumerà pari a 450 persone sul bacino Campano esclusivamente.

Promosso da

Con il patrocinio del

In collaborazione con



Health Talk

“L'importanza della prevenzione delle malattie cardiovascolari”

Giovedì 14 novembre
Sala Giunta, Comune di Salerno

Ore 14:30

Welcome coffee

Ore 15:00

Saluti istituzionali

Vincenzo Napoli Sindaco del Comune di Salerno

Pietro Aliberti Presidente Associazione Studenti
Medicina Salerno

Aurelio Dente CEO Agenzia Carisma

Francesco Verrengia Presidente Associazione
Salute, Prevenzione & Sport

Interventi

Prof. Alessandro Giamberti Direttore Centro di
Cardiochirurgia, Cardiologia ed Emodinamica
Pediatria e del Cardiopatico Congenito Adulto
IRCCS Policlinico San Donato di Milano

Prof. Massimo Chessa Direttore Centro di
Cardiochirurgia, Cardiologia ed Emodinamica
Pediatria e del Cardiopatico Congenito Adulto
IRCCS Policlinico San Donato di Milano

Dott. Antonio Rainone Direttore Generale
Clinica Montevergine

Dott. Carlo Zebele Responsabile Cardiochirurgia
Clinica Montevergine

Con la testimonianza di:

Mario Passaro Specializzando in Cardiochirurgia
e Presidente del Segretariato Italiano Giovani
Medici di Salerno



3775502738



Amici di LeCronache www.cronachesalerno.it



LeCronache

Cronache

L'intervento - Il pensare, il guardare, ed il legiferare a breve della politica

Mania di carne? Una condanna per terra, acqua, animali, e noi umani



(foto Agrapress 60)

Mania di carne, 80kg/anno pro-capite! Condanna per animali e noi umani. Ridurre consumi ed allevamenti intensivi. Verso una transizione zootecnica

Mania di carne? Una condanna per terra, acqua, animali, e noi umani

Di Aldo Primicerio

Pensate un pò. Ognuno di noi in media mangia 80 chili di carne all'anno, 1 kg. e mezzo a settimana, 200 grammi al giorno. Una demenziale e micidiale esagerazione, una creofagia o creomania si direbbe in greco antico. In Africa invece solo 20 kg, 4 volte in meno. Nella seconda metà del Novecento il consumo globale di carne è aumentato di 5 volte, passando dai 45 milioni di tonnellate consumate nel 1950 agli attuali 300 milioni di tonnellate. Secondo le stime della Fao, questo consumo è destinato a raddoppiare entro il 2050. I consumi di carne sono cresciuti in modo esponenziale in America e in Europa, e sono aumentati in Cina, in India e, in generale, nei Paesi in cui cresce una nuova classe media e in cui si registra una forte crescita demografica. In Cina, ad esempio, il consumo di carne è cresciuto di circa 15 volte negli ultimi 50 anni. Se cinesi, indiani e brasiliani continuassero a consumare carne a questi ritmi, presto sul pianeta Terra non ci sarebbe una superficie sufficiente per nutrire tutto il bestiame necessario.

Il pensare, il guardare, ed il legiferare a breve della politica

E' questo è il problema. Una previsione del genere nes-

suno può sostenerla. Prima di passare ai perché ed ai rischi che corriamo c'è da dire che a pochissimi di noi interessa. Men che meno ai politici ed ancora meno al governo ed ai governi, che si perdono dietro ai cunei fiscali o ai redditi di cittadinanza. Loro pensano che hanno una vita breve, 5 anni di governo. E quindi... chi se ne frega! Ci penseranno quelli che verranno dopo. Questa è la politica. Pensare a breve, guardare a breve, e legiferare a breve. Ma anche fare danni a lungo termine. E quindi no al Green Deal ed al Nature Restoration Law, e sì invece a pesticidi ed agli allevamenti intensivi. E qui siamo al nostro tema di oggi, ai 700 milioni di animali in Italia ogni anno allevati intensivamente in spazi ristretti, brutalizzati e poi uccisi e smembrati per metterli in tavola a noi umani maniaci della carne. Si dirà, è vero, l'umanità ha voglia di carne e fame di proteine. Ma a quali costi? Immani. Discettiamo di combustibili e di industrie che inquinano, ma ignoriamo che l'allevamento intensivo, dei bovini soprattutto e poi dei suini, costituisce la seconda causa di formazione di particolato fine in Italia, è responsabile dei due terzi delle emissioni di ammoniaca sul territorio nazionale, e consuma due terzi dei terreni agricoli europei per coltivazioni destinate alla mangimistica. Le emis-

sioni di ammoniaca hanno conseguenze dirette sulla salute umana, specie per quanto concerne le emissioni di polveri sottili. L'Italia è, infatti, seconda solo alla Polonia in Europa per morti premature da esposizione alle particelle PM 2,5, con quasi 50 mila decessi prematuri nel 2021. Lo ricordiamo ancora, due terzi dei cereali commercializzati nell'Unione Europea diventano mangime e circa il 70% dei terreni agricoli europei è destinato all'alimentazione animale, principalmente per coltivazioni come il mais che richiede tantissima acqua, una risorsa sempre più scarsa. E' il costo che paghiamo, ad un'agricoltura necessaria sì ma anche folle.

Le iniquità dell'attuale zootecnia e la necessità di una sua immediata riconversione, di una transizione agroecologica

Le iniquità? L'80% dei fondi europei per l'agricoltura italiana finisce attualmente nelle casse di appena il 20% dei beneficiari. Il sistema, di fatto, penalizza le piccole aziende e favorisce quelle di maggiori dimensioni. Secondo dati Eurostat, in poco più di dieci anni (tra il 2004 e il 2016) l'Italia ha perso oltre 320 mila aziende, ha assistito a un calo del 38% delle aziende più piccole, a un aumento del 23% di quelle

Le iniquità dell'attuale zootecnia e la necessità di una sua immediata riconversione, di una transizione agroecologica

più grandi, e del 21% di quelle molto grandi.

Un altro importante elemento che deve spingerci ad una riconversione del sistema è quello degli accordi internazionali da rispettare in materia di inquinamento ambientale. La direttiva europea NEC, ad esempio, che ci obbliga a diminuire, a partire dal 2030, le emissioni di ammoniaca del 16% e quelle di PM2,5 del 40% rispetto ai livelli del 2005. E poi la direttiva Nitrati, per il cui mancato rispetto è già in corso una procedura d'infrazione a carico del nostro Paese con il rischio di pesanti sanzioni da parte della Corte di Giustizia Europea. Insomma ci nutriamo di "trumpmanie" e di "elonmuskmanie", ci facciamo ammaliare dal romanesco cacio e pepe della Meloni, o ipnotizzare dagli assiomi da quattro soldi di Gasparri, o rassegnarci alle trovate "giustizicide" di Nordio, o rallegrarci per i primati della raccolta differenziata a Salerno mentre proliferano dovunque le scie di rifiuti lungo le strade e le discariche a cielo aperto, mentre pochi di noi sappiamo guardarci intorno ed immaginare quale società, quale città, quale Paese consegniamo ai nostri nipoti.

Per fortuna che non siamo soli. C'è chi sa pensare e guardare più in là del proprio naso. Con una proposta di legge

C'è infatti l'Unione Europea che sa guardare molto più avanti del nostro governo, anche se lì c'è Maastricht e tanto altro da cambiare. E c'è il gruppo di organismi di protezione ambientale, guidato dal WWF, con Greenpeace, Lipu, ISDE Medici per l'ambiente, Terra!, e la loro proposta di legge "Oltre gli Allevamenti Intensivi" presentata l'altro giorno alla Camera. Questi organismi, ma anche molti di noi, sono convinti che gli eventi climatici estremi

C'è chi sa pensare e guardare più in là del proprio naso. Con una proposta di legge

sempre più frequenti e le pesanti ricadute sulla qualità dell'aria, dell'acqua e del suolo impongano la ricerca di una nuova efficienza alimentare che prediliga produzioni a più basso consumo di risorse e con minori impatti ambientali, sociali e sanitari. L'obiettivo di tutti noi, che dobbiamo saper guardare avanti, è la transizione ecologica del settore zootecnico, riconoscendo il giusto prezzo ai piccoli produttori e garantendo ai consumatori l'accesso a cibi sani e di qualità, secondo i valori positivi del "Made in Italy". Una transizione che richiede una riduzione dei consumi di carne e di prodotti di origine animale provenienti da allevamenti intensivi, almeno un terzo di quella che consumiamo oggi, e non è un grande sacrificio se consideriamo i benefici, anche di salute personale, che ne ricaviamo. E si consideri anche che il consumo medio di carne in Italia è superiore a quello consigliato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. Insomma, vivere meglio oggi dipende dai punti di vista, da come sappiamo guardare le cose, cogliere di ogni situazione il lato migliore. E quindi smettiamole con le solite pippe mentali che ci propina questa televisione o questo web di infimo profilo, ed impariamo ad essere noi i progettisti delle nostre giornate, per quel poco della nostra vita che ad alcuni di noi ci resta da vivere. Cominciando, perché no, dalla tavola e da quello che mangiamo.



REGIONE CAMPANIA

CAMPANIA IN SALUTE

LA PREVENZIONE TI SALVA LA VITA

UN CANCRO
DIAGNOSTICATO
PRECOCEMENTE
PUÒ ESSERE CURATO

Aderisci alle giornate di screening
organizzate dalla **Regione Campania**
e dalla tua **Asl** accedendo
al **Portale Salute del Cittadino**



sinfonia.regione.campania.it



#mivogliobene



Piano finanziato ai sensi del DCA n. 38/2016



3775502738



Amici di LeCronache www.cronachesalerno.it



LeCronache

LeCronache

Il fatto - A Ricigliano da Pina Pascente, ci sarò l'iniziativa di Cna Salerno; prende il via stamattina dalle ore 10 alle ore 13

La festa granata per i 70 anni di Andrea De Simone



Alcuni momenti della festa per i 70 anni di Andrea De Simone

Enzo Sica

Settant'anni ma non dimostrarli. Uno slogan che, potremmo dire, calza benissimo per Andrea De Simone, senatore, ex presidente della Provincia di Salerno che è stato festeggiato proprio per aver tagliato questo grande traguardo con una festa organizzata e voluta proprio dagli amici e soci del Salerno club 2010 di via Cacciatore.

Con questi amici di una vita vissuta tra il mitico stadio Vestuti, Piazza Casalbore e, naturalmente, oggi allo stadio Arechi dove gioca la squadra granata dalla fine degli anni 90'. Insomma tutto nel segno e nell'amore viscerale per questa casacca ed anche con tanti ospiti da fare da corollario ai festeggiamenti.

A cominciare dall'onorevole Gerardo Soglia, figlio dell'indimenticato e indimenticabile don Peppino grande presidente che era al vertice della società granata che nel 1990 festeggiò il raggiungimento alla serie B dopo oltre 24 anni di purgatorio in serie C, continuando con gli onorevoli Bicchielli, Marotta, D'Alessio, Milanese che hanno voluto essere presenti a questa festa per i festeggiamenti ad Andrea ed anche per dimostrare la loro fede per la casacca granata, augurando il meglio al senatore De Simone.

Tanti gli aneddoti che il festeggiato ha ricordato nel suo breve saluto di ringraziamento a chi ha partecipato. Il suo è stato un lungo percorso

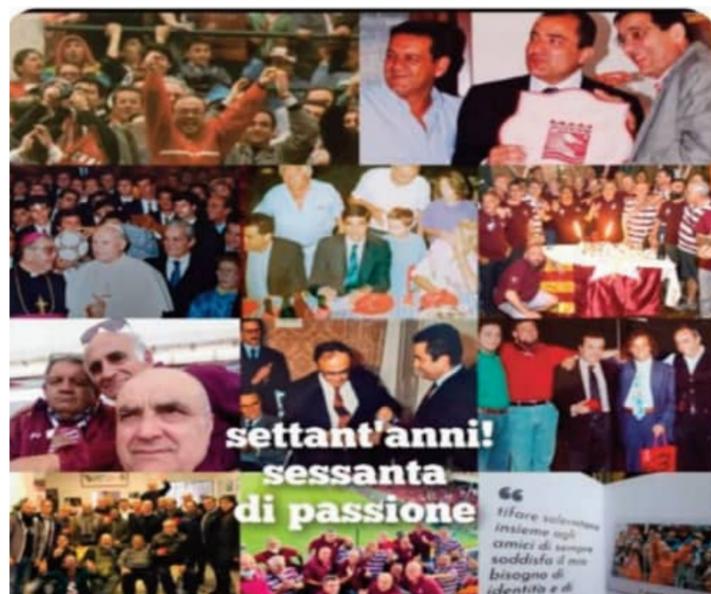


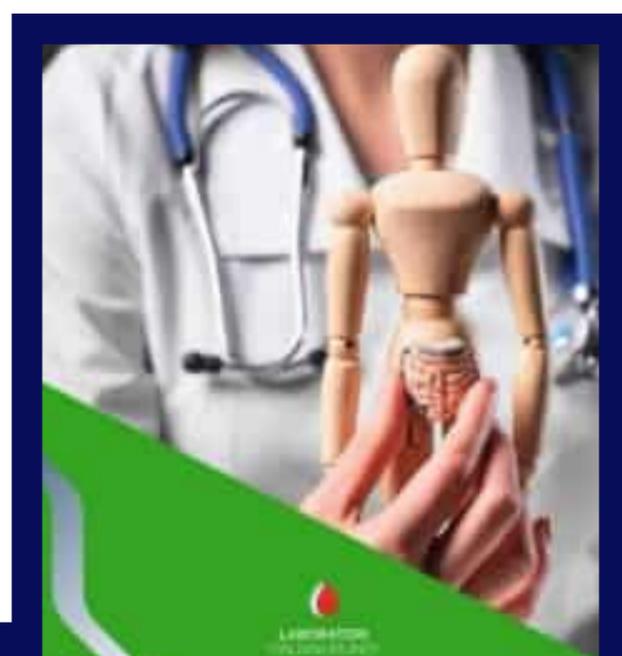
da grande tifoso della Salernitana e nella serata dei suoi 70 anni si è tanto emozionato ricordando tanti amici che ci hanno lasciato ma sono stati sempre attaccati alla gloriosa casacca granata, primo tra tutti il mitico masseur Bruno Carmando.

Il saluto del Salerno club 2010 per Andrea è stato del presidente Salvatore Orilia a nome di tutti i soci mentre Gerardo Soglia ha ricordato, con il festeggiato, il papà Peppino del quale proprio tra qualche giorno ricorre il decimo anniversario della morte e per il quale ci sarà una gara tra Salernitana e Benevento under 17 allo stadio Volpe per ricordarlo nella giornata di mercoledì mentre dopodomani, martedì ci sarà la conferenza stampa di presentazione dell'evento nel salone dei marmi di palazzo di città.

Poi largo al buffet per i presenti preparato dallo stesso festeggiato, appassionato di gourmet che ha proposto piatti graditi dai presenti: antipasto con biscotti di Bracigliano e pomodori ai quali sono stati aggiunti, patate e cipolle dell'orto di famiglia, ceci di cicerale con baccalà, pezzentella di maialino nero con mallone e patate preparato dalla signora Gargiulo, dolci di castagna e poi la torta finale offerta dal dottor Pasqualino De Felice, socio del club. E al taglio della stessa presenti anche la moglie del senatore, Daniela ed i figli Federica, Serena, Pietro con il nipote di Andrea, Lele Baratta che fa parte del settore giovanile della Salernitana ed il piccolo Massimo Caiafa con la sua inseparabile felpa granata a testimoniare, come lo zio, il suo grande amore per la Salernitana.

L'evento coinvolge diversi artigiani presenti sul territorio della provincia di Salerno





LABORATORI ITALIANI RIUNITI

SEDE LEGALE E LABORATORIO HUB

Via Filettine, 87 – 84016 Pagani (SA)



081 191 438 23



info@laboratoriitalianiriuniti.eu



www.lirspa.com



L'editoriale - Le ceneri dei defunti non possono diventare ciondoli o gioielli da portare a spasso in maniera idolatrica



Cremazione delle spoglie mortali: sì, ma no alla dispersione nell'ambiente

Un'urna dopo la cremazione

di Vito Rizzo

È sempre più frequente, anche in Italia, il ricorso alla cremazione dei defunti. Se da un lato c'è una specifica normativa statale che disciplina tale pratica e stabilisce cosa è lecito e cosa non è lecito fare di una salma e delle ceneri che derivano poi dal processo di cremazione, resta da chiedersi, al di là del lecito o non lecito, cosa, per un cristiano, per un cattolico, è giusto o meno fare. Andiamo con ordine: la legge n. 130/2001 "Disposizioni in materia di cremazione e dispersione delle ceneri", modificando il previgente regolamento di polizia mortuaria (DPR n.285/1990), dispone che si possa procedere a cremazione della salma su espressa volontà del defunto e dei suoi familiari diretti. Quanto alle modalità di conservazione e/o dispersione delle ceneri la legge dispone che la dispersione delle ceneri è consentita, nel rispetto della volontà del defunto, unicamente in aree a ciò appositamente destinate all'interno dei cimiteri

o in natura o in aree private purché ciò non avvenga con finalità lucrativa. La dispersione delle ceneri è invece vietata nei centri abitati, mentre la dispersione in mare, nei laghi e nei fiumi «è consentita nei tratti liberi da natanti e da manufatti». Per quanto riguarda invece le modalità di conservazione, sussiste l'obbligo di sigillare l'urna con l'identificazione dei dati anagrafici del defunto prevedendo la tumulazione, l'interramento o l'affidamento ai familiari. Non è consentito custodire le ceneri in maniera frazionata, facendone ad esempio dei gadget, come pure si vede in qualche serie tv americana... Ma cosa dice la Chiesa? Tutto quello che è lecito per la legge dello Stato è anche necessariamente giusto per un cristiano? Non è proprio così... Qualche anno fa, nel 2016 per l'esattezza, la Congregazione per la Dottrina della Fede ha pubblicato una Istruzione circa la sepoltura dei defunti e la conservazione delle ceneri in caso di cremazione dal titolo "Ad resurgendum cum Christo". Nella

“
In materia c'è una
precisa legge che
non lascia dubbi
o interpretazioni
”

stessa si spiegano le ragioni teologiche che, se da un lato consentono la possibilità di procedere alla cremazione del defunto, dall'altro chiariscono le modalità di rispetto e di cura con cui le ceneri vanno conservate. Innanzitutto si afferma nel documento che «qualora per motivazioni legittime venga fatta la scelta della cremazione del cadavere, le ceneri del defunto devono essere conservate di regola in un luogo sacro, cioè nel cimitero o, se è il caso, in una chiesa o in un'area appositamente dedicata a tale scopo dalla competente autorità ecclesiastica» (n.5). Questo

perché «la conservazione delle ceneri in un luogo sacro può contribuire a ridurre il rischio di sottrarre i defunti alla preghiera e al ricordo dei parenti e della comunità cristiana. In tal modo, inoltre, si evita la possibilità di dimenticanze e mancanze di rispetto, che possono avvenire soprattutto una volta passata la prima generazione, nonché pratiche sconvenienti o superstiziose» (n.5). Pertanto «la conservazione delle ceneri nell'abitazione domestica non è consentita» (n.6), inoltre le ceneri «non possono essere divise tra i vari nuclei familiari e vanno sempre assicurati il rispetto e le adeguate condizioni di conservazione» (n.6). Infine si chiarisce che «per evitare ogni tipo di equivoco panteista, naturalista o nichilista non [è] permessa la dispersione delle ceneri nell'aria, in terra o in acqua o in altro modo oppure la conversione delle ceneri cremate in ricordi commemorativi, in pezzi di gioielleria o in altri oggetti» (n.7). Sono disposizioni molto chiare che precisano cosa è conforme e cosa è con-

trario alla fede cattolica tanto che «nel caso che il defunto avesse notoriamente disposto la cremazione e la dispersione in natura delle proprie ceneri per ragioni contrarie alla fede cristiana, si devono negare le esequie, a norma del diritto» (n.8). In altri termini, se si decide di disperdere le ceneri, non sarà possibile svolgere nemmeno le esequie in Chiesa. In conclusione, ai sensi della legislazione nazionale è possibile procedere a cremazione, conservare in casa le ceneri o disperderle in natura; è in ogni caso vietato farne gadget e gioielli. Per un cristiano la conservazione delle ceneri riveste un carattere di sacralità, di qui la possibilità di conservare l'urna, intatta, in Chiesa o al Cimitero. Conservare l'urna in casa non è conforme al decoro e alla sacralità che va sempre riservata alle spoglie mortali, seppur cremate. Men che meno disperderle nell'ambiente, al mare, in montagna o nel giardino di casa o, addirittura, farne ampolle, ciondoli e gioielli da portare a spasso in maniera idolatrica.



PRESENTAZIONE ATTIVITÀ LABORATORIALI PROGETTO “PINOCCHIO 2023”

**Lunedì
11 Novembre
2024**

**Aula Magna
Liceo Statale “Alfano I”
ore 10:00**

**Progetto finanziato dall’Unione Europea - NextGeneration EU - PNRR M5C3 - Investimento 1.3
Interventi socio-educativi strutturati per combattere la povertà educativa nel Mezzogiorno
a sostegno del Terzo Settore.**

(FASCIA D’ETA’: 11 - 17 anni)

INTERVENTI:

**Prof.ssa Barone Elisabetta Dirigente Scolastica Liceo Statale “Alfano I”
Prof.ssa Di Stasi Giuseppina Funz. Strum. Progettazione Didattica Liceo Statale “Alfano I”
Prof.ssa Talamo Liliana Insegnante Lettere e Funz. Strum. Offerta Formativa I.C. “Vicinanza”
Dott.ssa De Roberto Paola Assessore Politiche Sociali Comune di Salerno
Dott. Pontillo Mario Sociologo e Responsabile del Progetto
Dott.ssa Pontillo Laura Formatore d’aula e Coordinatrice del Progetto
Dott.ssa Mandia Mariangela Creative Manager #SistemaBellezzaManagement
Dott. Califano Giuliano Governatore Confraternita Misericordia di Salerno**

**TESTIMONIAL PROGETTO “PINOCCHIO 2023”
da “Il Collegio” e “Pechino Express”**

**Prof.ssa Petolicchio Maria Rosa
Socia Onoraria Associazione “Amici Del Cuore”**

LABORATORI BE CHANGE SU:

**ALIMENTAZIONE - CULTURA - ECONOMIA SOSTENIBILE - SPORT
IMPRENDITORIA GIOVANILE E PARTECIPAZIONE**



Liceo Statale
ALFANO I
Salerno



**Sede Operativa: MISERICORDIA SALERNO
Via Giacomo Costa n°2 - Salerno
Per Info: 089795100
E-Mail: misericordiasalerno@yahoo.it**

Il fatto - Latte di Bufala, riunisce oltre 100 allevatori della provincia di Salerno per tutelare l'intero settore

Nuova associazione di produttori

È stata ufficialmente costituita nei giorni scorsi a Salerno la nuova Associazione dei Produttori di Latte di Bufala, un'iniziativa che riunisce oltre 100 allevatori della provincia con l'obiettivo di promuovere e tutelare la produzione di latte di bufala di alta qualità. L'associazione, nata dall'esigenza di garantire un prezzo equo per il latte alla stalla e di rafforzare i controlli sulla filiera produttiva e sulla Tracciabilità del Latte; si propone di sostenere gli Allevatori locali e i tanti Caseifici della zona con la valorizzazione del prodotto simbolo del territorio: la Mozzarella di Bufala Campana DOP. "È un passo importante per la nostra comunità," ha dichiarato Antonio Cariello, presidente della nuova associazione. "Vogliamo assicurarci che il Latte di Bufala prodotto nella nostra regione mantenga gli elevati standard di qualità che i consumatori si aspettano, e che gli allevatori ricevano un giusto compenso per il loro lavoro." L'Associazione ha eletto il Consiglio Direttivo costituito dal Presidente dott. Antonio Cariello, Vice Presidente dott. Sergio Gallo, Segretario dott.ssa Carolina Cammarano, Consigliere avv. Paolo



Allevamenti bufalini

Pierrì, Consigliere sig. Di Matteo Vito. L'associazione lavorerà in stretta collaborazione con le istituzioni locali e regionali per implementare un sistema di tracciabilità completo, dalla stalla fino al prodotto finale, garantendo così la massima trasparenza e sicurezza per i consumatori. A breve sarà effettuata la cerimonia di inaugurazione della sede associativa a cui sono in-

vitati i rappresentanti delle istituzioni e delle organizzazioni di settore. Il mondo Allevatorio, le Istituzioni e le Organizzazioni di settore hanno espresso il loro pieno sostegno all'iniziativa per la creazione di questa Associazione che rappresenta un importante passo avanti per la valorizzazione della filiera del latte di bufala e per la tutela dei nostri allevatori.

Il fatto - Presenti gli amministratori salernitani

Avanti! Campania, oggi la festa regionale organizzata dal Psi regionale

Avanti! Campania. Questo il titolo della Festa regionale dell'Avanti! che si terrà questa mattina, domenica 10 novembre presso l'Aula Consiliare a Pomigliano D'Arco (NA). I lavori inizieranno alle ore 9.00 con gli interventi di Caterina De Falco, Consigliere Comunale di Pomigliano, e dei Segretari provinciali del Psi, Silvano Del Duca (Salerno), Romolo Vignola (Caserta), Sabino Carpentieri (Avellino), Luigi Di Dato (Napoli), Pietro De Simone (Benevento). Alle ore 9.30 si terrà il dibattito "Il governo degli enti locali nel terzo millennio" con Antonella Garofalo, Assessore al Comune di Cava de' Tirreni, con i componenti della Direzione Nazionale Salvatore Sannino, Roberto De Masi e Antonio Demitry, con Pasquale Beneduce, Giovanni Sgambati, Segretario Uil Campania, Tommaso Casillo e Andrea Volpe, Consigliere Regionale Psi. Seguirà alle ore 11.00 il dibattito dal titolo "Il riformismo e le nuove sfide per il Mezzogiorno" con Michele Tarantino, Segretario Regionale Psi Campania, Lello Russo, Sindaco di Pomigliano D'Arco, Enzo Maraio, segretario nazionale del Psi e Vincenzo De Luca, presidente della Regione Campania. I lavori si concluderanno con la tavola rotonda delle ore 16.30 sul tema: Il ruolo dei socialisti e dei cattolici nell'Italia che cambia con Felice Iossa della Direzione Nazionale Psi, Felice Casucci, Assessore Regionale al Turismo, Felicia Sodano, Consigliere Comunale di Pomigliano, Paolo Russo, Presidente Associazione Prossimamente, Enzo Maraio e Gaetano Manfredi, Sindaco di Napoli.

Il fatto - Per onorare la memoria di don Peppe

"Profumi e Sapori", contest dei cuochi salernitani: il programma degli eventi

L'Associazione Cuochi Salernitani, aderente alla Federazione Italiana Cuochi e all'Unione Regionale Cuochi della Campania, ha indetto il Concorso Enogastronomico Provinciale "Profumi e sapori della tradizione enogastronomica salernitana". Il Concorso vuole onorare la memoria di Don Peppe Acanfora, noto imprenditore dell'ospitalità e della ristorazione alberghiera della città dei templi. Il Concorso è l'occasione per testare i livelli di formazione di otto alunni di cucina e otto alunni di sala e vendita degli altrettanti Istituti della provincia di Salerno. Il 12 novembre, a partire dalle ore 9.00, la manifestazione prenderà il via presso l'IIS IPSAR "Piranesi", ex hotel Ambassador, località Santa Venere di Capaccio Paestum. Parteciperanno gli istituti: Ipseoa "Roberto Virtuoso" di Salerno, IIS "Marini-GioiaComite" di Maiori, IIS "Enzo Ferrari" di Battipaglia, Ipseoa Iis Ipsar "Piranesi" di Capaccio Paestum, IIS "Giustino Fortunato" di Angri, Ist. omnicomprensivo "Ancel Keys" di Castelnuovo Cilento e IIS "Domenico Rea" di Nocera Inferiore. Gli otto concorrenti di cucina avranno il compito di elaborare le ricette per cinque porzioni: una per l'esposizione e quattro per la degustazione e valutazione, a cura della giuria. Presieduta dallo Chef Antonio Cristini, Pres. Ass. Cuochi Frosinone, la giuria è costituita dallo Chef Giuseppe Carboni, operante in Svizzera, dalla Dott.ssa Annamaria Parlato, giornalista eno-gastronomica, dal Maestro sommelier A.I.S. Enzo di Donna e dal giudice di campo, il docente di cucina Massimo Di Poto. Gli otto alunni di sala e vendita invece concorreranno per l'abbinamento del vino prescelto al piatto e per il servizio. Per entrambe le versioni è prevista la premiazione che sancirà il 3°, il 2° e il 1° classificato. Gli alunni che si aggiudicheranno il podio saranno premiati con appositi trofei consegnati dalla famiglia Acanfora. La competizione sarà aperta dalla consegna della 19 edizione del PREMIO "Roberto Virtuoso" al collega Chef Pierino Mercuri di Capaccio Paestum e al collega Chef Antonio Ramondo di Palinuro. La giornata vedrà il raduno delle rappresentanze delle otto Associazioni Cuochi della Regione. Il programma della giornata è ben articolato e prevede il raduno dei partecipanti, in divisa di gala, nella zona archeologica di Paestum, corteo-processione, preceduto dalla Sacra immagine di San Francesco Caracciolo, Santo Patrono dei cuochi, e dal Concerto bandistico "Città di Salerno", si snoderà verso la Basilica Paleocristiana, Vescovo di Vallo della Lucania, Mons. Vincenzo Calvosa, presiederà una Solenne Celebrazione Eucaristica con la presenza dell'Assistente Spirituale Nazionale FIC. Padre Pierpaolo Ottone, dell'Ordine dei Chierici Regolari Minori di San Francesco Caracciolo.

Il fatto - Avviata una campagna di raccolta fondi su Produzioni dal Basso

Un progetto fotografico per omaggiare Elvira Notari

Un progetto fotografico inedito prende vita per rendere omaggio a Elvira Coda Notari (1875-1946), prima regista donna d'Italia e pioniera del cinema neorealista. Attraverso una serie di ricostruzioni storiche minuziose, questo tributo celebra il suo genio e l'eredità culturale che ha inciso nella storia del cinema. Ogni scatto è pensato per catturare l'audacia visionaria e la profonda autenticità che hanno contraddistinto le sue opere, trasportando lo spettatore in un viaggio attraverso l'atmosfera senza tempo del suo mondo cinematografico.

Il progetto, ideato dalla fotografa Cristina Vatielli, rende omaggio a figure storiche dimenticate, come la regista Elvira Notari, attraverso la staged photography. Con l'aiuto della costumista Lisangela Sabbatella, Vatielli ricrea la vita quotidiana di Notari, mescolando ricerca storica e sensibilità emotiva. Le fotografie creeranno una narrazione visiva intima, ripercorrendo i momenti tra il set e la famiglia della regista. Il progetto abbraccia l'atmosfera unica del suo cinema, attraverso dettagli che richia-



mano i suoi film e una selezione di immagini colorate a mano, in omaggio al suo modo di dare vita ai fotogrammi. A interpretare la regista sarà la talentuosa Teresa Saponangelo, vincitrice del David di Donatello, trasporterà il pubblico nell'intimità e nella passione creativa della pioniera del cinema italiano, rendendo omaggio a una figura straordinaria e alle sue storie senza tempo.

Per dare vita a questo ambizioso progetto è stata avviata una campagna di raccolta fondi su Produzioni dal

Basso, prima piattaforma italiana di crowdfunding e social innovation. Il contributo è fondamentale per ricreare fedelmente l'epoca storica di riferimento, coinvolgendo una squadra di professionisti - attori, costumisti, scenografi, truccatori, acconciatori, assistenti e tecnici - indispensabili per raggiungere l'eccellenza estetica e narrativa. Grazie al supporto di chi crede in questo omaggio a Elvira Notari, sarà possibile celebrare la sua visione attraverso una rievocazione visiva curata in ogni dettaglio.





**Salerno
Formazione**
BUSINESS SCHOOL



**Salerno
Formazione**
BUSINESS SCHOOL



UNISALFORM
POLO UNIVERSITARIO
DI SALERNO FORMAZIONE



IMMATRICOLAZIONI
A.A 2024/2025

FINO AL
24 NOVEMBRE

salernoformazione.com

INFO: www.salernoformazione.com
Tel: 089.2097119 - 338.3304185
e.mail: salernoformazione@libero.it

FORMIAMO PROF€SSIONISTI

Pagani- Il gip: una tentacolare capacità di penetrare nell'attività della pubblica amministrazione per asservirla ai propri affari

Marrazzo voleva fare il capo dell'azienda speciale

Pagani. Emergono particolari per il blitz firmato dai carabinieri a Pagani che ha portato a 8 arresti (tra carcere e domiciliari) e 8 indagati a piede libero. Nell'inchiesta spicca la vicenda delle elezioni amministrative. L'ex assessore comunale Alfonso Marrazzo, alla guida della Pedema, tenta di indirizzare i voti del clan verso il candidato di centrodestra che poi avrebbe sfidato al ballottaggio De Prisco nell'ottobre 2020. Per ottenere voti a favore dei "suoi" candidati, arriva anche a minacciare i dipendenti della Pedema: "Non rompermi il c..., vedi che a settembre ti scade il contratto" oppure «se non escono i voti ve ne andate a casa tutti quanti». E il gip lo bolla così motivando la decisione del carcere: "Una tentacolare capacità di penetrare nell'attività della pubblica amministrazione per asservirla ai propri affari". Per Marrazzo, "Aspa" (Azienda speciale Pagani Ambiente) è il vero obiettivo, e confida a chi lo conosce che sta acquisendo titoli per diventare direttore tecnico dell'azienda, da cui la Pedema potrebbe facilmente



L'ex assessore Marrazzo

ottenere appalti. Tuttavia, la sconfitta del centrodestra infrange il suo sogno, e Marrazzo prova ad aggirare la delusione. Dopo la sconfitta elettorale, Marrazzo tenta di accreditarsi negli appalti pubblici della maggioranza

di De Prisco tramite Pietro Sessa, attuale assessore al Commercio. Il tema è la sanificazione, caro al capo della Pedema, e Sessa viene sollecitato più volte per ottenere incarichi. Tuttavia, il percorso non è facile, poi-

Nuovi retroscena dell'inchiesta che ha portato ad 8 arresti e diversi indagati

ché i voti di Marrazzo a favore del centrodestra non sono ben visti da De Prisco. «Poi vediamo. Un po' ti ha condannato il fatto che non sei stato vicino pure successivamente», dice Sessa per poi rassicurarlo: «Aspetta un poco, non ti preoccupare, gli faccio qualche altro sollecito». Sessa si rivolge all'avvocato Giuseppe Serritiello, capo dell'ufficio legale del Comune, mentre Marrazzo sottolinea: «Si deve sanificare il cimitero perché se no sta chiuso. Si deve sanificare anche il Comune». Secondo il gip, Marrazzo riesce a influenzare l'azione amministrativa tramite Sessa. Così, il 9 marzo 2021, la Pedema effettua la sanificazione del cimitero senza un incarico ufficiale, seguita da quella del Municipio. La pressione sembra risultare nell'affidamento successivo dell'incarico. A confermarlo

L'ex assessore comunale Marrazzo tenta di indirizzare i voti del clan verso il centro dx

è Serritiello: «Devo vedere come fare la determina, perché è come se facessi dopo che ti ho dato l'incarico, ha capito?», spiega il legale a Marrazzo. Tuttavia, nonostante le "raccomandazioni", il gip conclude che non sussistono gravi indizi di colpevolezza per l'assessore, che era stato accusato di falso ideologico.

autosantoro

HYUNDAI

unica concessionaria ufficiale

Solo da noi continua la rottamazione
sconto fino a 16.100 € *



Chiama subito 089 301330

*per rottamazione fino ad euro 2 per isee inferiore a 30.000 euro su Hyundai Tucson Plug in



SANTORO

YOUR CREATIVE HUB



www.santorografica.com

STAMPA A SUBLIMAZIONE

COLORI CHE PRENDONO VITA
DETTAGLI CHE DURANO PER SEMPRE



ABBIGLIAMENTO SPORTIVO, GADGETS, REGALI
E TANTO ALTRO!

TUTELA MARCHI E BREVETTI

DEPOSITO / PROTEZIONE / REGISTRAZIONE

COMUNICAZIONE

BRAND IDENTITY & ADV / WEB / SOCIAL

AGENZIA PUBBLICITARIA

COMUNICAZIONE INTEGRATA E DINAMICA

STAMPA DIGITALE

GRANDE E PICCOLO FORMATO

INSEGNISTICA

LUMINOSA / ILLUMINATA / SCATOLATA

WRAPPING

AUTO / MOTO / BARCHE

DECORAZIONE AUTOMEZZI

AUTO / FLOTTE AZIENDALI

OSCURAMENTO VETRI

AUTO / BARCHE / EDIFICI

INTERIOR DESIGN

PARETI / ARREDO

LAVORAZIONI IN PLEXIGLASS

TARGHE / ESPOSITORI / GADGET

ZERBINI / TAPPETI PERSONALIZZATI

INTARSIATI / STAMPATI



Via San Leonardo, 55 - 84131 Salerno
Tel. +39 089 3069835 ☎ +39 393 9053610
info@santorografica.com



Via dei Principati, 18 - 84122 Salerno
Tel. +39 089 2862289 ☎ +39 393 9053610
centro@santorografica.com

3775502738



Seguici e trova LeCronache

www.cronachesalerno.it



LeCronache

Cronache

Pagani - I carabinieri seguono la pista della droga per l'agguato nei pressi del Parco Arancio

GAMBIZZATO UN 48ENNE, SI INDAGA NEL MONDO DELLO SPACCIO

Pagani. Gambizzato tra la gente a Parco Arancio, in zona via Filettine e a Pagani. I carabinieri indagano nel mondo della droga. Al vaglio dei militari del reparto territoriale diretti dal colonnello Gianfranco Albanese ci sono le immagini delle telecamere di sicurezza installate nei dintorni, nella speranza di risalire all'autore o agli autori degli spari esplosi a quanto pare da un'auto in corsa. La vittima si era presentata in ospedale affermando di essersi ferita mentre lavo-

rava in campagna ma in realtà il suo arrivo all'Umberto I di Nocera Inferiore era frutto di una gambizzazione avvenuta venerdì mattina a Pagani: il 48enne C.F. già noto alle forze dell'ordine è stato oggetto di un agguato e ferito a entrambe le gambe da alcuni colpi di pistola. Si segue soprattutto la pista della droga, essendo la vittima dell'agguato uscito dal carcere qualche giorno fa dove aveva scontato una pena proprio per reati legati allo spaccio di sostanze stupefacenti.

La vittima ha riportato ferite agli arti inferiori, colpito sia alla gamba destra che a quella sinistra ed è stato trasportato in ospedale a Nocera Inferiore dopo essere stato soccorso tempestivamente da alcune persone presenti in zona. Nel nosocomio di viale San Francesco i medici lo hanno preso in carico e sottoposto a cure d'urgenza. Ai sanitari, il 48enne avrebbe dichiarato di essersi ferito mentre lavorava in campagna, ma i segni delle ferite da arma da fuoco

non hanno lasciato dubbi, portando così i camici bianchi dell'Umberto I a segnalare l'accaduto alle forze dell'ordine. C.F. solo pochi giorni fa era uscito dal carcere dopo aver scontato una pena per reati legati allo spaccio di stupefacenti. Una circostanza che ha portato gli inquirenti sulla pista della droga e dello sgarro. Ai carabinieri l'uomo, che è ricoverato in ospedale ma non in pericolo di vita, avrebbe detto di ignorare la causa degli spari.

Pagani - Le dichiarazioni di De Prisco per l'inchiesta in cui la Dda ne ha chiesto l'arresto

“Io e l'amministrazione siamo puliti”

“Non mi è stato notificato nulla ma resto a disposizione. Abbiamo sempre agito con legalità”

Pagani. "Non ho ricevuto nessuna notifica ma resto a disposizione della magistratura per eventuali chiarimenti. Però sento di aver operato nella legalità. E con me tutta l'amministrazione". Chiarisce la sua posizione il sindaco di Pagani Lello De Prisco che insieme al suo assessore al Commercio Pietro Sessa, rispondono dell'ipotesi di reato di turbativa d'asta e falso ideologico. Per entrambi il titolare del fascicolo d'inchiesta Elena Guarino ha chiesto il carcere, istanza respinta dal gip Piero Indinnimeo che ha ritenuto insussistente l'accusa del magistrato inquirente e che sarebbe stato rispettato il codice degli appalti. A lui la Dda contesta di "aver favorito l'infiltrazione della criminalità organizzata nel

Comune di Pagani reiteratamente esercitando pressioni e intervenendo al fine di determinare l'aggiudicazione in favore della Pedema per dei servizi di spazzamento". Sul caso è intervenuto il diretto interessato dopo una pausa di riflessione. "Pur rappresentando che nulla mi è stato notificato - dice il sindaco di Pagani De Prisco - resto a disposizione con i miei avvocati degli organi inquirenti laddove si necessitasse il mio ascolto. Sono sereno sull'operato mio e dell'assessore Pietro Sessa, e continuerò a lavorare per la mia comunità, relegando tale avvenimento nell'ordine delle complicazioni del ruolo di sindaco, che mi onoro di ricoprire". Ha detto di aver fatto della legalità e del principio di ga-

ranzia per tutti un caposaldo della sua attività politica e giuridica, e come sindaco, come avvocato, come cittadino resta fiducioso nell'operato della Magistratura, che sono certo opererà con serenità di giudizio su tutta la vicenda. "Quanto accaduto - aggiunge - non ha bisogno di ulteriore clamore mediatico, soprattutto per il bene della città di Pagani, anche in considerazione del lavoro che sta svolgendo la magistratura per fare piena chiarezza sull'inchiesta, già in parte ricostruita", ha concluso De Prisco. Secondo la Dda l'ex dirigente Tramontano, avendo figli e nuore impiegati nella Pedema, avrebbe chiesto al sindaco di intercedere per la cooperativa di Marrazzo, dicendo



Il sindaco De Prisco

allo stesso Marrazzo che De Prisco si sta mettendo a disposizione per l'ex assessore. Tuttavia, per il gip, questa presunta disponibi-

lità del sindaco è solo un riferimento fatto da terzi, senza prova concreta né certezza della reale portata della disponibilità".

Scafati - Il sindaco replica alle minoranze e a Fratelli d'Italia dopo il forfait dei suoi consiglieri che l'hanno costretto a ritirare il Dup

ALIBERTI: STIA ZITTO CHI HA TOLTO LA SPERANZA A QUESTA CITTÀ

Scafati. "Ma quali ricatti e spartenze di incarichi, stiamo lavorando per risolvere problematiche che abbiamo trovato in un Comune gestito negli ultimi anni da chi ha addirittura negato la speranza a questa città". Replica alle minoranze e a Fratelli d'Italia il sindaco di Scafati Pasquale Aliberti dopo il forfait di sei consiglieri che martedì hanno costretto il sindaco di ritirare la discussione sul Dupm "Le dichiarazioni di alcuni consiglieri di maggioranza sull'assenza totale di condivisione della linea politica è il chiaro segnale di come il sindaco abbia impostato il suo modo di governare. Speriamo adesso di non assistere a mercati indecenti e tentativi maldestri di

mantenere la maggioranza e la fiducia attraverso qualche spartenza o incarichi", avevano incalzato dai banchi della minoranza. "Spese folli e superflue, città in difficoltà sui grandi temi, incarichi e consulenze ombra, decisioni prese senza consultare la sua maggioranza, accentramento di potere e assenza di risposte istituzionali", aveva rincarato Fratelli d'Italia. "Se l'assenza nell'ultimo Consiglio di cinque consiglieri comunali della mia maggioranza, è stata determinata, per alcuni, da motivazioni politiche, come può essere ad esempio l'approvazione del Dup, probabilmente non è passato un messaggio importante ovvero quello che rappresenta il documento", dice Ali-

berti. Al di là della diversità di vedute, la direzione è la stessa per tutti: "La città, pur essendoci qualche problema di confronto che spero possa risolversi. Anche perché la visione, le esigenze del territorio possono cambiare rispetto alle problematiche che abbiamo trovato in un Comune gestito negli ultimi anni da chi ha addirittura negato la speranza a questa città", non lo dice apertamente ma appare chiaro il riferimento alle dichiarazioni di Fratelli d'Italia e del suo portavoce Mario Santocchio. "Scafati viene prima di tutto. Per cui tenevo a rassicurare che le discussioni sulle idee, sulla programmazione e su quanto si ha intenzione di fare per questa città

si risolvono con il ragionamento e il confronto, altri mezzi non appartengono a questa maggioranza", conclude il numero uno di Palazzo Mayer. Mancato rispetto degli impegni elettorali. È stato il nodo dei malumori dei due gruppi consiliari che hanno deciso di assentarsi, decisi a far sentire le proprie necessità politiche. Il primo gruppo, quello formato da Gennaro Avagnano e Assunta Susy Barone, negli scorsi mesi aveva già inviato qualche segnale in tal senso, palesato martedì sera con la consigliera Susy Barone che aveva lamentato poca considerazione finora, partendo dalla lettera morta sulla sua proposta su cui aveva lavorato per istituire un Garante per i Disabili.

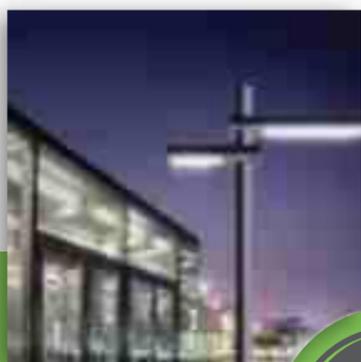


GENEA
CONSORZIO STABILE

EFFICIENZA ENERGETICA



Riduzione dei **Consumi**
Facility **Management**



Via Fangarielli, 5 - SA
Tel. (+39) 089303035



www.geneaconsorzio.it
areatecnica@geneaconsorzio.it

Il fatto - I furti ci sono stati, questo è acclarato, ma pare che non ci sia stata alcuna denuncia sulle omissioni da parte dell'ente

Antiquarium, Raffaele Pesce: "Porterò tutto alla Procura"



L'antiquarium

di Arturo Calabrese

Torna d'attualità, ancora una volta, il caso dell'antiquarium di Agropoli. A portarlo in consiglio comunale è sempre Raffaele Pesce, rappresentante di "Liberi e Forti" e esponente della minoranza. Un tema, questo, più volte dibattuto e sul quale da parte di Palazzo di Città c'è stata spesso chiusura. Pesce, nell'ultimo consiglio, chiedeva spiegazioni anche sullo stato

delle cose ma il segretario comunale Francesco Minardi ha risposto con qualche fresa, il che viene ritenuto dal consigliere non soddisfacente. Oltre all'alterco e agli animi che si sono riscaldati, spesso Minardi dà in escandescenza quando c'è da discutere col consigliere, il concreto della vicenda è che almeno per il momento il comune di Agropoli non intende né istituire una commissione per fare luce sulla vicenda e né capire se ci siano state o meno omis-

“
I rappresentanti del popolo non hanno ancora certezza di cosa sia accaduto all'interno delle sale
”

In consiglio comunale, il consigliere continua a parlare della struttura

sioni. Pesce, a questo punto, annuncia che porterà tutti gli incartamenti alla Procura della Repubblica. «Dobbiamo capire chi sono stati gli autori o l'autore del furto – dice – ma anche se ci sono state omissioni, se qualcuno ha sbagliato, se chi doveva controllare non lo ha fatto. Non è possibile continuare così, senza capire cosa sia accaduto. Informerò la Procura e non escludo di fare lo stesso anche con la Corte dei Conti».



per capire cosa sia accaduto, ma di ufficiale non c'è nulla. Nemmeno in cosa consistesse il furto: solo grazie a precise domande di chi scrive rivolte al sindaco Roberto Antonio Mutalipassi si è potuto capire qualcosa. Come detto, però, ad oggi c'è ancora tanto mistero. Il primo cittadino, durante l'assise, ha annunciato che a breve l'intera struttura riaprirà dopo una lunga serie di lavori. Per la riapertura del museo, invece, si sta aspettando una valutazione da parte della Soprintendenza con la quale avere contezza del valore dei reperti. Alla luce di ciò si potrà stipulare un'assicurazione. Da capire, adesso, se ciò fosse già stato fatto e se no perché. Se un'assicurazione fosse invece in essere è da appurare a quanto ammontasse il valore. Insomma, c'è ancora da aspettare, ma prima o poi queste domande dovranno necessariamente trovare una risposta chiara e precisa, non come successo negli ultimi mesi.

I precedenti

Molto l'interesse di Pesce sulla vicenda che ha presentato una lunga serie di mozioni ed interrogazioni. Un interesse che è arrivato anche in Parlamento, tant'è che il deputato di Noi Moderati Pino Bicchielli è stato ad Agropoli e proprio con il consigliere ha voluto toccare con mano, recandosi al museo chiuso. Era il luglio del 2023. Da allora nulla è successo, nulla è cambiato. Di certo gli inquirenti stanno lavorando



Crazy Bar

RISTORANTE PIZZERIA PANINOTECA



**APERTI VENERDI, SABATO E DOMENICA A CENA
SABATO E DOMENICA CONSEGNE A DOMICILIO**



PER PRENOTAZIONI 0974.831019

TORCHIARA - LOC. SANTA MARIA - VIA NAZIONALE, 8



SOLUZIONI PER LA TUA IMPRESA
COMPRAVENDITA CREDITI FISCALI



Info:

Via Caterina Galzigna, 9/B
Michele.falvella@gmail.com
Michele.falvella@pec.it
Cell. 329 66 47 589

L'intervista - "Il mio punto di vista è negativo su questi tre anni se penso ai grandi impegni presi e ad oggi senza risultato"

Costabile Nicoletti: "amministrazione Rizzo bocciata, quanti fondi persi!"



Costabile Nicoletti

di Arturo Calabrese

Tre anni di amministrazione Rizzo: possiamo fare un bilancio?

"Credo che un bilancio amministrativo in corso spetti più all'amministrazione a verifica se sono in linea con i punti programmatici che presentavano alla comunità di Castellabate. Il mio punto di vista è negativo se penso ai grandi impegni presi e ad oggi senza risultato. Penso alla questione Consac, tre anni di battaglie, prima persa dal punto di vista politico/amministrativa, poi scelgono di passare alla carta bollata che al momento ha portato solo risultati negativi per l'ente addirittura i ricorsi presentati risultano infondati per difetto di giurisdizione del Tribunale adito, l'unica cosa evidente e corposa è la spesa legale che ricade sul bilancio comunale. Penso alla acquisizione Helios altro punto del programma amministrativa che al momento non ha raggiunto il risultato, ha solo esposto finanziariamente l'ente con la stipula di un mutuo Cassa Deposito, pari ad 1,7 milioni di euro, aggravio di spese legali per la lite istauratasi sulla procedura amministrativa, con risultato negativo per l'ente ed il bene oggetto di esproprio e stato restituito ai legittimi proprietari. Anche in questo caso a rimetterci è l'ente con rate di Mutuo e spese legali corpose! Penso alle opere pubbliche trovate in eredità, muniti di finanziamenti, ancora incompiute e/o ferme o

addirittura mai iniziate. Penso alle opere pubbliche immaginate ed enunciate dall'amministrazione Rizzo che al momento non Vi è traccia! Penso ai decreti di finanziamenti PNRR persi ed ai tanti bandi Pnrr che l'amministrazione non si è candidata. Penso al Piano Industriale per la Raccolta dei Rifiuti Solidi Urbani scaduto da 3 anni ed ancora oggi si lavora in proroga; Chi sa se un nuovo bando non offriva innovativi servizi per la raccolta rifiuti e ga-

“

"Sulla questione dell'ospedale di Agropoli è necessario impegnarsi tutti senza bandiere"

”

rantiva gli operatori ecologici di un migliore contratto lavorativo?"

Quali i problemi da risolvere?

"Innanzitutto mantenere alta e forte l'identità e la vocazione di Castellabate. Mettere in campo un modello amministrativo che trasforma le criticità in opportunità di sviluppo e valorizzazione, Castellabate quale territorio a forte vocazione Turistica deve rendere servizi di qualità con stan-

dard Europei. Tutto deve passare per una pianificazione strategica che fissa obiettivi certi e raggiungibili. Non tralasciare il settore Opere Pubbliche atte al miglioramento dell'esistente e alla nuova realizzazione di infrastrutture moderne che migliorano il benessere del territorio. Penso ad una mobilità urbana green, alla realizzazione di un Porto, alla mobilità attraverso una filovia che crea sinergia per in centro storico di Castellabate ed abbate le criticità logistiche del Capoluogo. Oggi, a differenza degli anni passati è possibile, basta proporsi con progettazioni serie e concrete ai tanti bandi Pnrr emanati dal Governo e dalla Regione ed il gioco è fatto almeno le coperture finanziarie si ottengono, poi segue un duro e arduo lavoro amministrativo per farle diventare opere", **Lei in consiglio ha portato diverse istanze: qual è la criticità più grande?**

"La criticità più grande in assoluto è di non aver portato a compimento in tempi certi e celeri i lavori del polo scolastico sportivo alla frazione Santa Maria, oggi siamo all'assurdo da un lato abbiamo le vecchie scuole che manifestano criticità quotidiane dall'altro un Polo completo all'80% ed i lavori fermi con il grande rischio che lasciato incustodito per tanto tempo presto può diventare oggetto di deterioramento. Altre criticità di non aver partecipato ai tanti finanziamenti PNRR destinati alla riqualifica-

"Un tema a cui tengo molto è quello del polo scolastico: intervenire!"

zione degli altri Plessi Scolastici delle altre frazioni che necessitano di ammodernamento strutturale e funzionale, bastava più attenzione più impegno ed oggi potevamo avere le scuole sicure e confortevoli per i nostri ragazzi".

Più volte il sindaco ha parlato di un interessamento ad entrare nell'Unione del Comuni Paestum Alto Cilento: qual è il Suo parere alla luce dei recenti fatti di cronaca?

"I fatti di cronaca li lascio alla cronaca non è questa la valutazione, oggi in un mondo globalizzato ci può stare la partecipazione nell'unione dei comuni, bisogna scegliere le modalità partecipativa all'unione. Credo che con un ruolo di intraprendenza e con la capacità di saper affrontare la compagine sociale e individuare le grandi questioni territoriali può dare una opportunità al territorio".

In questi anni, le due opposizioni in consiglio hanno deciso di fare fronte comune: si lavora per il futuro?

"Le due opposizioni erano già un fronte comune, appartenevano alla stessa amministrazione, dove hanno condiviso un grande lavoro con alto senso di responsa-

bile e raggiunto gli obiettivi fissati. Il futuro non è né difficile né improvvisato per un impegno comune".

Ospedale di Agropoli. Quando Lei era amministratore di Castellabate, insieme al sindaco Spinelli, si è molto impegnato in tal senso: cosa ne pensa oggi?

"Oggi sono ancora più convinto di prima che ci vuole impegno vero e concreto per la questione Ospedale di Agropoli, oramai quotidianamente viviamo i disagi ed i disservizi dell'assistenza sanitaria ordinaria e complessa, oramai lo stato di abbandono e certezza, quindi è di obbligo che i consiglieri di minoranza e di maggioranza facciano fronte comune sulla questione Ospedale Agropoli e facciano sentire e valere la propria voce a partire dagli atti amministrativi prima e se non c'è ascolto passare necessariamente alle mobilitazioni di massa. Si dice sempre che per la difesa della Salute Pubblica non ci devono essere bandiere politiche che tengono. E vero, resta il fatto che chi determina e che mette in atto i piani strategici di assistenza sanitaria è la politica".

Castellabate e Costabile Nicoletti domani...



KORE

w e l l n e s s



nelle cose che fai
mettici Kore

**attiva i tuoi
10 giorni di prova**



**clicca e
attiva**

GRATUITA

VIA NAZIONALE, 23,
84015 NOCERA SUPERIORE
(SA)
081 1863 7380





SERIE B/ Dopo due pareggi consecutivi i granata sono obbligati a fare risultato contro i galletti per salvare la panchina già traballante del tecnico. Gemellaggio rinnovato

Salernitana-Bari: festa sugli spalti, ma sarà battaglia vera in campo

L'undici di mister Martusciello vuole ritrovare il sorriso all'Arechi che manca dal match vinto più di due mesi fa con la Samp



di Marco De Martino

SALERNO - Sarà una festa sugli spalti ma sul terreno di gioco sarà una battaglia. All'Arechi questo pomeriggio all'insolito orario delle 17.15 andrà in scena un Salernitana-Bari che promette spunti interessanti. Mentre le due tifoserie stanno, già da ieri, celebrando il loro storico ed indissolubile gemellaggio, tra i più antichi e saldi d'Italia, le due compagini saranno impegnate in una sorta di spareggio per uscire dal limbo della graduatoria. Mentre il Bari è lì nella tonnara di metà classifica a causa di una serie lunghissima di pareggi, ultimo in ordine di tempo quello subito in rimonta la settimana scorsa al San Nicola contro la Reggina, la Salernitana è finora stata protagonista di un campionato del "vorrei ma non posso". Dopo un inizio promettente, con le uniche due vittorie interne ottenute finora che risalgono ormai allo scorso agosto contro Cittadella e Sampdoria (entrambe ottenute con una rocambolesca rimonta nel finale di gara), i granata sono stati protagonisti di una indiscutibile involuzione in termini di risultati con un solo successo, ottenuto al Barbera di Palermo, a fronte di quattro pa-

reggi e ben cinque sconfitte. Un ruolino di marcia che ha inevitabilmente messo in discussione la posizione di Giovanni

SERIE B/ Il Modena torna a vincere

Il Pisa travolge la Samp e vola via Blitz del Sassuolo Impresa del Cosenza



SALERNO - La giornata di serie B, dopo l'anticipo del venerdì con il pareggio tra Frosinone e Palermo, ieri ha riservato altre gare molto interessanti. L'impresa è firmata dal Cosenza che compie un autentico blitz esterno a Brescia. Dopo essere andato sul doppio vantaggio, i silani si sono fatti rimontare nel finale sul 2-2 ma poi Charlys al 95' ha trovato il gol del clamoroso 3-2. Blitz esterno del Sassuolo che batte di misura il Sudtirolo, mentre torna al successo dopo il cambio in panchina il Modena che supera 2-0 la Carrarese. Vola il Pisa che travolge 3-0 la Sampdoria ed è sempre più in testa.

Martusciello il quale, dal canto suo, continua a trincerarsi dietro la scusante delle prestazioni che, per la verità, finora si sono viste solo ad intermittenza. Quelli che si sono visti, e pure spesso, sono stati gli errori, individuali e di squadra, che hanno quasi sistematicamente compromesso il cammino settimanale di Amatucci e compagni. Una incompiuta, la Salernitana, che cerca per l'ennesima volta in questa stagione la gara della svolta. Lo sarà proprio quella con il Bari? Difficile a dirsi, vista l'imprevedibilità degli uomini di Martusciello e le tante assenze che limiteranno ancora una volta le scelte del trainer originario di Ischia. A Torregrossa, fermatosi ad inizio settimana, si sono aggiunti Sepe, Tongya e, proprio ieri dopo la rifinitura, Jaroszynski, vittima di un problema alla caviglia. Dentro dunque Njoh, Fiorillo e Braaf e conferma per il polacco Wlodarczyk, altro elemento che fa fatica a trovare la sua giusta dimensione in questa squadra e nel campionato cadetto italiano. In più ci sarà da fare i conti con un avversario quadrato, pericoloso, zeppo di ex (Radunovic, Mantovani e Pucino) in campo, Bellomo in panchina) e che sarà accompagnato da più di cinquemila tifosi. Non sarà semplice, ma vista l'evoluzione della classifica, la Salernitana non potrà più concedersi passi falsi.

SERIE B XIII^ GIORNATA: SALERNITANA-BARI
STADIO ARECHI - ORE 17.15 - DIRETTA DAZN

SALERNITANA (4-3-3) ALL. GIOVANNI MARTUSCIELLO



LA PANCHINA DELLA SALERNITANA

A DISPOSIZIONE: Salvati, Corriere, Gentile, Ghiglione, Ruggeri, Velthuis, Sfait, Kallon, Dalmonte, Hrustic, Tello, Simy
INDISPONIBILI: Reine-Adelaide, Tongya, Torregrossa, Sepe, Jaroszynski
SQUALIFICATI: -
LE ULTIME: Sepe e Tongya non ce la fanno ed a loro si aggiunge in extremis anche Jaroszynski per problemi alla caviglia. Out anche Torregrossa, davanti c'è Wlodarczyk con Verde e Braaf.

ARBITRO: Livio Marinelli di Tivoli.

ASSISTENTI: Marcello Rossi (sez. Biella) - Simone Biffi (sez. Treviglio).

IV UFFICIALE: Giuseppe Mucera (sez. Palermo).

VAR: Daniele Minelli (sez. Varese).

AVAR: Marco Serra (sez. Torino).

LA PANCHINA DEL BARI

A DISPOSIZIONE: Pissardo, Marfella, Vicari, Tripaldelli, Simic, Maiello, Favasuli, Lella, Bellomo, Sgarbi, Manzari, Sibilli, Favilli
INDISPONIBILI: Falletti, Matino
SQUALIFICATI: -
LE ULTIME: Longo recupera Vicari che comunque dovrebbe andare in panchina. In difesa pronto Oberatin, a centro-campo Saco dovrebbe spuntarla su Lella. Novakovich con Lasagna in attacco.

IPRECEDENTI/ Salernitana e Bari hanno spesso dato vita a partite pirotecniche: 2-2 nell'ultimo precedente datato 4 novembre 2017, rocambolesco 4-3 per i pugliesi due stagioni prima

Granata vs Galletti: storie di gol e spettacolo dentro e fuori dal campo

di Fabio Setta

SALERNO - Risale al 4 novembre 2017 l'ultima sfida ufficiale giocata a Salerno tra la Salernitana e il Bari. 2-2 il risultato finale grazie alle doppiette di Alessandro Rossi (al 14' e al 48'pt, nella foto a destra di Gambardella l'esultanza dell'attaccante con la panchina) per i granata e di Galano per i pugliesi che erano andati in vantaggio al 5' per poi ritrovare la parità al 77'. In quella Salernitana c'erano Radunovic, Pucino e Mantovani: tre dei quattro componenti della probabile difesa biancorossa in campo oggi all'Arechi, dove, dopo ben sette anni e un cammino completamente differente con i pugliesi risaliti dalla D e i granata retrocessi dopo tre stagioni di A, le due squadre si troveranno nuovamente di fronte per il ventesimo confronto della storia. Il bilancio è di 8 vittorie granata, 7 pareggi e 5 vittorie ospiti. La prima storica sfida risale al campionato misto di Serie A e di Serie B giocato a cavallo del 1945 e 1946. All'uscita dalla Seconda Guerra Mondiale, con tutte le difficoltà esistenti per i collegamenti tra le regioni, nasce un campionato sicuramente particolare. Nel girone centro-sud sono al via cinque squadre di A e sei di Serie B, tra cui la Salernitana e il Bari. Nel giorno dell'Epifania del 1946 Margiotta al 33' porta i granata in vantaggio. Dopo il pari al 57' di Benedetti, Colaneri al 65' segna il 2-1 poi in due minuti dall'81' all'83' Di Benedetti e Lenzi regalano la vittoria ai pugliesi. Le due formazioni si ritrovano in Serie A nel 47/48 e un rigore di Buzzegoli al 42' premia i granata. Identico ri-



sultato in B nel 50/51 con gol di Bulent al 3' e nel 55/56 con rete decisiva di Foglia al 18. Le due squadre si ritroveranno di fronte solo dieci anni dopo in Serie C e sarà ancora 1-0 per la Salernitana grazie al gol di Sestili al 6'. Altro salto temporale ma il risultato non cambia: nel 74/75 ancora in Serie C è Marchi al 38' a firmare l'1-0 granata. Nella stagione successiva al 2' Sciannimanico, che arriverà in granata una decina d'anni dopo, interrompe il lungo digiuno di gol barese ma dopo tre minuti Vitulano sigla il gol dell'1-1 finale. La tradizione dell'1-0 torna nel 76/77 con gol di Muiesan a quattro dal termine. Nel 1983/84 al 19' De Tommasi porta avanti i pugliesi. Al 34' pareggia Belluzzi ma a dieci dal termine il Bari con gol di De Trizio conquista la vittoria. Primo 0-0 della storia nel torneo di B 95/96, mente nel 97/98 dopo il gol di Ingesson al 19' Artistico al 44' segna l'1-1 nel match valido per l'andata del primo turno di Coppa Italia, con i pugliesi che al ritorno conquisteranno la qualificazione. È rimasta nella storia, invece, la

sfida del 97/98, il secondo e ultimo confronto tra i due club in massima serie. Dopo il gol di Vannucchi al 12', Osmanowski pareggia al 42'. Al 65' Bolic segna il 2-1, Chianese spreca clamorosamente il tris e al 93' Knudsen regala il pari al Bari.

Tanti gol anche nella sfida successiva nel 2001/02 in B. Si gioca alla penultima giornata con Vignaroli che al 18' sblocca il risultato. Al 44' Spinesi pareggia per poi ripetersi al 51' su rigore dopo che, due minuti prima un autogol di Mazzarelli



aveva riportato avanti la squadra di Zeman. Poi al 61' il gol decisivo di Bellavista per il 2-3 pugliese. Nel 2002/03 dopo il gol di Stendardo al 14' Cordova e De Rosa regalano la vittoria ai pugliesi. L'anno dopo una doppietta di Giorgio Di Vicino al 18' e all'88' fa esultare i granata mentre nel 2004/05 dopo la rete di Santoruvo al 16, i granata ribaltano con Molinaro al 31' e Palladino al 75' con Carrus che poi si vestirà di granata a firmare tre minuti dopo il 2-2 definitivo. Nel campionato 2008/09 con il Bari già promosso in Serie A e allenato da Antonio Conte, la Salernitana trova i tre punti salvezza al termine di una partita rocambolesca e caratterizzata da lunghi strascichi giudiziari in seguito. Sul campo al 4' Barreto porta avanti i pugliesi. Ganci al 25' pareggia, mentre nella ripresa al 67' Scarpa e al 75' Di Napoli completano la festa granata per nulla rovinata dal gol del definitivo 3-2 firmato Ranocchia a otto minuti dalla fine. Le due squadre si ritrovano ancora in Serie B nella stagione 2015/16 alla 33^ giornata. I granata di Menichini sono alla ricerca di punti salvezza ma il Bari non fa sconti. Dezi sblocca al 44', Una doppietta di Donnarumma al 46' e al 63' ribalta la situazione ma Sansone al 52' pareggia e Maniero al 55' riporta vantaggi ospiti. Al 59' Coda pareggia ma al 66' ancora Dezi firma il 4-3 per i pugliesi. Raggiunta la salvezza nella stagione successiva, la sfida regala molte meno emozioni e si chiude con un anonimo pareggio a reti bianche. Poi, il predetto 2-2 del 2017/18 e oggi dopo sette anni di nuovo di fronte.



IL COMMENTO/ Sarà festa grande tra le due tifoserie legate da un gemellaggio che dura da oltre 40 anni, ma la Salernitana ha bisogno di interrompere il digiuno casalingo

La carica dei ventimila per tornare a vincere all'Arechi

di Enzo Sica

SALERNO - Settanta giorni dopo la rocambolesca ma meritata vittoria contro la Sampdoria all'Arechi (era il 27 agosto) la Salernitana cercherà oggi pomeriggio affrontando il Bari di ripetere quella bella prestazione pur di tornare alla vittoria al cospetto del pubblico amico. E lo vuole fare proprio nella partita contro i fratelli gemellati baresi che saranno seguiti a Salerno da oltre seimila appassionati in quella che sarà una gara molto sentita per entrambe le squadre.

Un punto in più in classifica per la squadra di Moreno Longo molto aggrappata alla pareggiata acuta (ben otto pari su dodici gare) anche se lontana dal San Nicola, fino a questo momento, non è stata, bisogna dirlo, molto fortunata pur giocando buone gare e che certamente non si presenterà con il tono dimesso di fronte agli oltre diciottomila spettatori che oggi saranno presenti sugli spalti dell'Arechi rinnovando, di fatto quella festa e quel grande gemellaggio che tra le tifoserie dura da oltre 40 anni. Di contro il tecnico granata



Martusciello, sulla graticola per prestazioni non eccellenti e neppure esaltanti della sua Salernitana, pur riconoscendo di rispettare molto la squadra grigiorossa, fa capire che si vuole uscire dal tunnel di questa mini crisi ma quando ci si trova al cospetto di squadre attrezzate aumentano i problemi anche se finora, dice, si è in linea con i programmi iniziali. Insomma questi tredici punti su dodici gare, media di un punto e mezzo a partita, lo potrebbero anche soddisfare anche se i tifosi la pensano diversamente. Ma si deve tener

conto degli infortunati che puntualmente non fanno mettere in campo la miglior formazione possibile ed anche della dea bendata che in molte circostanze ha girato le spalle alla navicella granata.

Tutto questo in un campionato di serie B ancora livellato con solo tre squadre (Pisa, Sassuolo, Spezia) che stanno emergendo in questo particolare e determinato momento della stagione prima della seconda sosta stagionale per le nazionali.

La tifoseria granata si aspetta l'acuto, come è giusto che sia.

Potrebbe arrivare anche da questa partita contro i cugini baresi, ponendo fine al digiuno interno stagionale che pone la squadra granata, attualmente, ai margini della zona pericolosa. Ma si sa bene che il campionato cadetto, lungo e snervante, ti offre sempre tante chance per risalire la china mettendo tutti di fronte a realtà diverse come quella attuale che sta vivendo la squadra granata con questo 14esimo posto in graduatoria che non rappresenta attualmente assolutamente il massimo. Dice Salvatore Orilia, presidente del Salerno club 2010 tifoso della prima ora della casacca granata: dobbiamo essere tutti consapevoli che la squadra ha solo bisogno di sbloccarsi per darci, poi, quelle soddisfazioni che tutti ci aspettiamo. E' stata anche frenata da infortuni di ogni genere ma sono convinto che se si sblocca in fase offensiva potrà dare, finalmente, un altro senso alla sua stagione. Già un altro senso, quello che finora è stato il vero tallone d'Achille della squadra granata, Martusciello le sta provando tutte. Il suo modulo offensivo pur cambiando anche gli interpreti in ogni partita non incide granché. Colpa soprattutto della man-

canza di un vero e proprio cannoniere che non permette alla squadra di essere determinata negli ultimi sedici metri. Si sperava in Torregrossa che, ironia della sorte, si è anche infortunato alla vigilia dell'incontro con il Bari e tornerà a disposizione del tecnico dopo la sosta. Un'altra tegola per Martusciello che non avendo neppure Tongya a disposizione per oggi opterà per il rilancio dal primo minuto di Braaf sperando che il giovane attaccante polacco Wlodarczyk che ben si è comportato al suo arrivo a Salerno possa rilanciarsi proprio in questa gara avendo al suo fianco Verde.

A centrocampio Giulio Maggiore potrebbe essere in campo dal primo minuto con Amatucci e Soriano mentre in difesa facendo leva su Gian Marco Ferrari, vero ministro del reparto, potrebbero iniziare Bronn, Stojanovic e Njoh. Tra i pali Sepe anche se non ha recuperato del tutto e, dunque, avendo a disposizione Fiorillo dopo la squalifica per un turno, Martusciello potrebbe optare per un suo impiego al posto del capitano granata.

LA VIGILIA/ Il tecnico della Salernitana ha analizzato la sfida di quest'oggi con il Bari: «Le partite sono tutte importanti, dobbiamo giocare da squadra per tornare a vincere»

Martusciello: «Non rinunceremo alla nostra identità. Il problema del gol? Dobbiamo portare tanti giocatori in area avversaria e concretizzare di più»

SALERNO - "Quando si prende gol, la responsabilità non è solo del reparto difensivo e quando si segna non è solo merito degli attaccanti. Nell'ultima gara siamo arrivati un po' col fiato corto, essendo la terza in una settimana, però per il resto si è sempre creato tanto a livello offensivo, purtroppo non concretizzando quanto meritato. La squadra ha una supremazia territoriale superiore alle altre perché siamo terzi nella graduatoria delle palle che attraversano l'area avversaria. Portando tanti giocatori a trovare la via del gol, qualche volta si subisce troppo in ripartenza. Stiamo lavorando per fare maggiore attenzione e apportare le giuste correzioni. Con il Pisa siamo stati perennemente nell'area piccola avversaria e il risultato non ci ha premiato, idem con la Cremonese, oc-



casione in cui abbiamo perso per due ripartenze". Queste le parole del tecnico granata Giovanni Martusciello (nella

foto di Guglielmo Gambar-della), intervenuto ieri mattina in conferenza stampa alla vigilia di Salernitana-Bari.

"Dobbiamo essere bravi ad affrontare qualsiasi avversario. Non bisogna dire che abbiamo conquistato poco perché in pochi punti ci sono tante squadre e non siamo solo noi in questa situazione. La Salernitana ha una sua identità, dobbiamo solo lavorare per migliorare ed evitare di andare incontro alle stesse difficoltà delle scorse gare", ha aggiunto il mister. Sui singoli: "Verde è il giocatore che tocca più palloni, ha grande qualità e viene limitato molto dalle squadre avversarie ma nonostante ciò è sempre pericoloso. Tongya ha nuovamente dolore. Non ha senso forzarlo, lavorerò nella sosta per tornare. Sepe ha dato grande disponibilità in un momento di emergenza e abbiamo scelto di rischiare col Cosenza, anche perché si giocava contro una squadra aggressiva. Questa settimana ha dato l'ennesima dimostrazione di grande professiona-

lità, oggi lo valuterò e poi vedremo domani chi giocherà. Speriamo di recuperare dopo la sosta anche Torregrossa. Reine-Adélaïde potrebbe tornare a breve, ha già iniziato a fare qualcosa di didattico con la squadra". Il mister ha quindi concluso: "Le partite sono tutte importanti, domani giochiamo in casa e non dobbiamo avere l'ossessione del risultato cercando azioni individuali. Dobbiamo giocare da squadra, mettendo in campo tutte le nostre qualità che sono innumerevoli. Il Bari ha una rosa attrezzata, dovremo essere bravi a limitare i loro pregi e ad esaltare i nostri che sono tanti. La squadra è partecipativa, i ragazzi si allenano bene e con tanto amore per questo sport quindi bisogna solo lavorare per aggiustare i difetti".



MANDRIANI

Carni e salumi dei fratelli Villani



Viale Croce, 21 - Tel. 081 19517463
Via Risorgimento, 17 - Tel. 081 19328198
Nocera Superiore (SA)



Inquadra il QR Code
e lascia una recensione.
Per te uno sconto del 10%
sul prossimo acquisto.



www.mandriani.it

SERIE C1 / Metelliani sconfitti a Trapani in pieno recupero con un gol dell'attaccante Lescano

Cavese, il veleno nella coda

Troppe occasioni sciupate dagli uomini di mister Maiuri: anche il pari sarebbe stato stretto

Francesco De Pisapia

TRAPANI-CAVESE 1-0
TRAPANI (4-3-1-2): Seculin; Ciotti, Celiento, Sabatino, Benedetti; Karic, Carraro (dall'11' st Bifulco), Carriero; Kanoutè (dall'11' st Spini); Lescano (dal 48' st Malomo), (dal 25' st Udoh). A disposizione: Ujkaj, Martina, Gelli, Marino, Sciortino. All.: Salvatore Aronica.

CAVESE (3-5-2): Boffelli; Saio, Peretti, Loreto; Rizzo (dal 33' st Barba), Konatè (dal 22' st Citarella), Pezzella (dal 41' st Fornito), Vitale, Maffei; Diarrassouba, Vigliotti [dal 22' st Badje (dal 41' st Diop)]. A disposizione: Lamberti, Di Somma, Marranzino, Marchisano, Quattrocchi, Tropea, Barone. All.: Vincenzo Maiuri

ARBITRO: Leonardo Mastrodomenico di Matera (Andrea Checchi di Roma 1 e Vincenzo Andreano di Foggia). **IV° ufficiale:** Alfredo Iannello di Messina

RETE: 46' st Lescano
NOTE: Spettatori 4.111 (trasferta vietata agli ospiti). Ammoniti: al 41' pt Diarrassouba (Cv); al 20' st Maffei (Cv); al 38' st l'allenatore Maiuri (Cv); al 41' st Celiento (Tp) al 46' st Lescano (Tp). Angoli 8 a 4 per il Trapani.

TRAPANI - Al "Provinciale" di Erice la Cavese viene beffata nell'extra time con una deviazione "sporca" dell'attaccante Facundo Lescano. I ragazzi di mister Maiuri avrebbero quantomeno meritato ampiamente il pari ed il rimpianto di questa gara resterà il non aver avuto una freddezza sottoporta tale da consentire quantomeno il gol in alcune delle



Un momento della partita

occasioni avute anche perché in altre (almeno due) ci ha pensato il portiere del Trapani Seculin a superarsi. Mister Maiuri deve fare a meno dell'attacco titolare (Sorrentino e Fella) e del lungodegente Piana e si affida ad modulo un po' più coperto, ossia il 3-5-2 con gli esterni alti di centrocampio pronti a dar man forte in fase di non possesso al reparto difensivo. Mister Aronica deve rinunciare oltre agli squalificati Crimi e Silvestri, anche agli infortunati Zuppel e Valietti, mentre il neo acquisto prelevato tra gli svincolati, ossia il difensore centrale Alessandro Malomo, si accomoda inizialmente in panchina; ciò nonostante, il tecnico non rinuncia ad un assetto offensivo schierando un 4-3-1-2 con Kanoutè ad agire alle spalle della coppia Lescano-Fall. Più propositivi gli ospiti ad inizio gara. Al 4' Vigliotti spreca un'occasione importante pensando forse di es-

sere in off-side: il numero ventiquattro raccoglie un campanile alzato da Rizzo e conclude con poca convinzione, spedendo alto sopra la traversa. Konatè al 10' dalla destra effettua un cross velenoso che Seculin è costretto a smanacciare in angolo e sugli sviluppi del corner battuto da Pezzella, Vigliotti sottomisura manca di testa il tocco di pochissimo. Nemmeno sessanta secondi ed in contropiede Diarrassouba dalla destra si accentra e dal limite dell'area di rigore libera il sinistro che sfiora di non molto il palo alla sinistra di Seculin. Cavese intraprendente e Trapani in difficoltà nel primo quarto d'ora che trova nel solo Lescano lo specchio della porta quando Carraro prova a pescarlo in area di rigore ma il portiere metelliano blocca senza alcuna difficoltà. Un minuto dopo su traversone di Rizzo nuovamente smanacciato dall'estremo granata, la palla finisce sui piedi di Vi-

tale che da posizione defilata si aggiusta la sfera sul destro ma calcia alle stelle. L'occasione colossale però capita di lì a poco sui piedi di Fall pescato in verticale da Lescano sul filo dell'off-side ma Boffelli in uscita gli respinge il piatto destro. Al 26' su punizione di Carraro rientrare dalla sinistra, Fall di testa impegna centralmente Boffelli. Poi la gara perde un po' quella "verve" dal punto di vista dell'intensità ma non dell'agonismo. Al minuto 42', Pezzella viene sgambettato da Carriero all'altezza della lunetta dell'area di rigore. Lo stesso calciatore s'incarica di battere la punizione e Seculin si supera volando quasi all'incrocio sulla propria destra, respingendo la conclusione. Ad inizio ripresa le squadre si ripresentano sul terreno di gioco con gli stessi uomini con il Trapani che da la sensazione di essere più volenteroso e subito ci prova con Carriero dalla distanza ma il tiro è da dimenticare.

Al 49' provvidenziale Peretti a deviare in angolo un tiro ravvicinato di Lescano e sugli sviluppi del corner Celiento schiaccia di testa trovando pronto il numero uno metelliano che con la mano di richiamo manda in angolo da sopra la traversa. Minuto 52' e Maffei dalla distanza ci prova ma Seculin fa buona guardia bloccando a terra. Destro siderale al 54' di Pezzella che Seculin manda in angolo con qualche difficoltà. Mister Aronica effettua un doppio cambio con gli ingressi di Spini e Bifulco passando di fatto ad un 4-4-2 più che ad un 4-2-3-1 e Fall al 63' pescato da Karic in area, calcia quasi da terra mandando a lato da buona posizione. Capovolgimento di fronte ed è Rizzo a divorsarsi il vantaggio: il suo destro in area viene respinto da Seculin e poi finisce giù in area a contatto con Sabatino ma per la giacchetta nera non ci sono gli estremi del penalty. Anche il tecnico Maiuri effettua un doppio cambio con gli ingressi di Badje per Vigliotti e Citarella per Konatè ed è proprio quest'ultimo che al 73' dalla tre quarti offensiva libera un potente destro che solo un poderoso intervento in volo di Seculin riesce a deviare e ad evitare così il vantaggio alla Cavese. Quando sembravano calare i titoli di coda, si materializza la beffa nel primo minuto dei cinque minuti di recupero. Dalla destra Spini effettua un traversone lungo che Lescano sottomisura tocca quel tanto che basta per mandare fuori tempo Boffelli. Finisce così una gara che lascia, oltre che a mani vuote i metelliani, anche l'amaro in bocca.

LE PAGELLE / Partita sufficiente di tutta la squadra seppur battuta dal Trapani proprio allo scadere

Pezzella, vero motore del gioco della Cavese

di Luca Vitale

BOFFELLI 6: Forse poteva fare qualcosa in più in occasione del gol ma salva in almeno due occasioni la Cavese dal possibile vantaggio del Trapani.

SAIO 6: Gara attenta al fianco di Peretti soprattutto in anticipo sugli avversari. Il suo recupero a pieno resta un arma in più per Maiuri.

PERETTI 6: Fa a sportellate con gli avanti granata uscendo vincitore da quasi tutti i contrasti. Cambia il modulo ma non la sua buona prestazione.

LORETO 6: Rientrato sulla sinistra predilige più la fase difensiva facendosi trovare pronto sull'out di competenza.

MAFFEI 5,5: La tenacia non manca ma la tecnica penalizza questo ragazzo che deve ritro-

vare la forma migliore per aiutare i compagni.
PEZZELLA 7: Aggettivi finiti per definire la classe di questo calciatore da play della Cavese. Tutto passa dai suoi piedi che sbagliano poco o nulla. Di gran lunga il migliore in campo nonostante la sconfitta.

KONATE 6: Soliti muscoli del centrocampio Aquilotto. Ha tra i piedi l'occasione del vantaggio nel primo tempo ma non è lesto sotto porta. Maiuri lo mette fuori al 68esimo complice una botta al capo.

VITALE 6: Sembra avere un polmone in più per la corsa che offre a tutto campo, spesso non supportato a dovere dai compagni. Cala però, comprensibilmente, nel finale

RIZZO 6: Corsia di destra ben presidiata dall'ex Avellino con le due fasi del 352 coperte ottimamente. Sciupa una ghiotta occasione nella ripresa facendosi ipnotizzare da Seculin su un

tiro ravvicinato.

DIARRASUBA 6: La sua verve mette in difficoltà la retroguardia siciliana ma gli manca l'ultimo strappo fondamentale per creare superiorità. Il cartellino giallo gli costa l'assenza nel prossimo match.

VIGLIOTTI 5: Tanto impegno per il classe 2005 ma non ha ancora la maturità per reggere l'attacco Biancoblu.

BADJE 5: Dura appena 15 minuti la sua gara seppur da subentrato. La precaria condizione fisica e qualche giocata che fa arrabbiare Maiuri lo fanno ritornare in panchina.

CITARELLA 6: Entra bene in partita con un bolide da fuori che costringe l'estremo di casa alla grande parata. Restano però pochi i palloni giocati dall'ex Nocerina.

BARBA, FORNITO, DIOP: S.V.



3775502738



Amici di LeCronache www.cronachesalerno.it



LeCronache





DSGLASS

Vetri di alta qualità per vini di prestigio

DSGLASS

contenitori in vetro
da oltre 70 anni.

Via Sette Re Arzano (NA)
+39 081 19168265
info@dsglass.it www.dsglass.it



SERIE D GIRONE G / Ad un punto dalla capolista Guidonia, la formazione azzurrostellata di scena ad Albano Laziale contro il Cynthialbalonga, Esposito: «Non vogliamo fermarci»

Paganese a caccia del blitz per tornare in vetta

PAGANI - Trasferita sul campo della Cynthialbalonga per la Paganese di mister Esposito. Dopo il successo casalingo contro il Sarrabus Ogliastro e la parentesi della Coppa Italia sfumata ai calci di rigore, la compagine azzurrostellata cerca punti e continuità in un match decisamente insidioso. La compagine laziale ha quindici punti in classifica, cinque in meno di Spurio e compagni, secondi in classifica ad una lunghezza dalla capolista Guidonia. Nell'ultimo turno il Cynthialbalonga ha pareggiato sul campo del Cassino, mentre in casa il rendimento è fin qui di due vittorie, un pareggio e due sconfitte, l'ultima delle quali contro il Real Monterotondo. Del match in programma oggi ha parlato il tecnico Esposito. Ecco il parere del mister della Paganese in merito all'andamento della squadra e al prossimo avversario in calendario: «Sono davvero soddisfatto di come i ragazzi stiano rispondendo. Ho sempre creduto che una squadra unita e motivata non abbia bisogno di un undici titolare fisso. Ognuno di loro è un tassello fondamentale e ieri lo hanno dimostrato con grande spirito di squadra.



Questo è il frutto di un lavoro costante, dove mettiamo al centro i valori di gruppo e la crescita individuale di ogni giocatore. Ci aspetta una sfida stimolante contro una squadra molto simile a noi giovane e ben organizzata. Sappiamo che sarà una partita difficile, ma noi siamo pronti a giocarcela alla pari. Vogliamo continuare su questa strada. L'ottimo momento di forma della Paganese è il frutto di un percorso di crescita costante.

Con 4 vittorie e una sola sconfitta la sua squadra e quella che ha raccolto più punti in queste ultime 5 giornate: «I numeri parlano chiaro: siamo in un ottimo momento di forma. Ma noi non ci accontentiamo. Vogliamo continuare a vincere. Abbiamo le qualità per farlo». Sarà il signor Matteo Cavacini di Lanciano a dirigere l'incontro in programma alle 14:30 allo stadio Abbatini di Albano Laziale. Sarà chiuso il settore ospiti.

SERIE D GIRONE G

La Gelbison cerca punti e continuità al Vaudano contro il Real Monterotondo

SERIE D GIRONE G

Sfida col Trastevere, la Sarnese cerca tre punti per risalire verso le zone alte

VALLO DELLA LUCANIA - Ritrovata la vittoria dopo il blitz di Anzio, cui è seguita la vittoria con il Matera che è valsa la qualificazione ai sedicesimi di Coppa Italia, la Gelbison cerca continuità e punti. Oggi con fischio d'inizio alle 14:30 i rossoblù ospiteranno al Tenente Vaudano di Capaccio il Real Monterotondo. La compagine laziale in classifica ha un solo punto in meno dai vallesi ma soprattutto arriva con una striscia aperta di tre vittorie consecutive con ben nove reti segnate contro Sarrabus, Cynthialbalonga e Terracina. Vallesi con Tartaro tra i pali, in difesa dovrebbero agire Viscomi, Gallo e Aprile, con Karsenty e Coscia sugli esterni. In mezzo al campo Bolognese, Salzano, e Golfo con avanti Croce e Prado. Arbitra Panici di Aprilia

SARNO - Sfida importante per la Sarnese di mister Cavallaro. I granata, dopo il pari sul campo della capolista Guidonia, oggi pomeriggio allo stadio Squitieri, con fischio d'inizio alle 14:30 ospiteranno il Trastevere. La squadra romana, alla vigilia di questo turno, è quinta in classifica con 17 punti, cinque in più della Sarnese. Con una vittoria, quindi, la squadra cara al presidente Pappacena potrebbe fare un balzo importante verso le zone che contano della classifica generale. Sicuramente non sarà una partita semplice, vista la forza del Trastevere che arriva allo Squitieri dopo aver vinto prima a Terracina e poi in casa contro il Savoia. A dirigere l'incontro valido per l'undicesima giornata del Girone G di Serie D sarà Scarati di Termoli.

SERIE D GIRONE I / Al Vitiello i canarini ospitano la Sancataldese

La Scafatese vuole ripartire di slancio

SCAFATI - Dopo la sconfitta sul campo del Nissa, il passaggio del turno in Coppa ha sicuramente riportato il sorriso ma ora la Scafatese vuole tornare a festeggiare anche in campionato. Oggi pomeriggio, fischio d'inizio alle 14:30, nel match valido per l'undicesima giornata del Girone I di Serie D, i canarini di Fabiano ospitano allo stadio Vitiello la Sancataldese. Una sfida importante per una classifica che vede i canarini al terzo posto insieme alla Reggina a tre punti dalla capolista Vibonese e a due dal Siracusa. 12 i punti della Sancataldese che ha pareggiato sei volte nelle prime dieci gior-



nate e che, imbattuta da quattro turni, è reduce dalla vittoria in trasferta contro il Locri. A dirigere la gara sarà la signora Martina Molinaro della sezione di Lamezia Terme.

SERIE D GIRONE H / I rossoneri di mister Novelli sono di scena al San Francesco contro il Martina

La Nocerina mette nel mirino l'allungo in vetta

NOCERINA - Impegno casalingo per la capolista Nocerina. Nel match valido per l'undicesima giornata del Girone H di Serie D, i molossi ospitano al San Francesco il Martina. Con quattro punti di vantaggio sul Casarano, i molossi cercano tre punti pesanti per provare ad allungare ulteriormente sui rossoblù salentini impegnati nel derby sul campo del Nardò. Martina avversario comunque da non sottovalutare. La squadra di mister Pizzulli dopo il ko interno contro il Costa d'Amalfi ha infilato tre pareggi e due vittorie, l'ultima delle quali in casa contro la Virtus Francavilla. Già messa da



parte, invece, l'amarazza per l'eliminazione dalla Coppa Italia per mano dell'Ischia, mercoledì scorso al San Francesco. Una partita che è servita al tecnico Novelli soprattutto per provare

soluzioni differenti che poi potrebbero tornare utili anche in campionato: «Queste partite - ha rimarcato il trainer rossonero - ti danno delle indicazioni e delle risposte che ti servono per la crescita del gruppo. Abbiamo sperimentato un nuovo modulo, il 3-4-1-2, che potrebbe essere un'opzione valida in futuro, a seconda delle situazioni di gioco. L'importante è che la squadra sia unita e pronta a dare il massimo in ogni situazione». Il match tra Nocerina e Martina sarà diretto dal signor Maicol Guiotto di Schio, coadiuvato da Davide Gneo di Latina e Andrea Gentilezza di Civitavecchia.

SERIE D GIRONE H / Il ds Romano: «Nessuno ci ha messo sotto in queste prime dieci giornate»

Angri, al Novi contro il Brindisi è già scontro salvezza

ANGRI - Dopo la sconfitta di domenica scorsa a Casarano per 2-0, l'Angri archivia la sconfitta e volta pagina. All'orizzonte c'è il Brindisi, la squadra pugliese che ha fretta di annullare l'handicap di 12 punti, la penalità con cui sta facendo i conti da inizio campionato ed oggi ultima con un -4 ancora da recuperare, in una corsa salvezza ad ostacoli. Oggi la formazione allenata da Marco Scorsini ha l'obbligo di giocarsi al meglio una difficile gara contro un avversario motivato dalla vittoria interna di domenica scorsa, considerando la prossima partita del Novi come un



vero spareggio salvezza. Certezze in campo supportate da quelle societarie con l'arrivo di

nuove forze imprenditoriali che potranno garantire una maggiore stabilità e una mirata programmazione anche in vista di un mercato di riparazione che obbliga necessariamente ad operare interventi. «Dopo 10 giornate stiamo mantenendo gli obiettivi, nonostante difficoltà e infortuni siamo fuori dalla zona calda e dobbiamo allungare su di essa provando a restare nella parte sinistra della classifica. Fare questo in questo girone è un grande risultato e non ho visto squadre che ci hanno messo sotto fino ad oggi» - ha dichiarato il ds dell'Angri Romano.

SERIE D GIRONE H / Quattro pari nelle ultime quattro per i costieri

Il Costa d'Amalfi a Francavilla

AMALFI - Dopo aver infilato quattro pareggi consecutivi, l'ultimo dei quali con un pizzico di rammarico in casa contro il Manfredonia, il Costa d'Amalfi è atteso da una trasferta sicuramente ostica. Oggi pomeriggio i ragazzi di mister Proto saranno di scena sul campo della Virtus Francavilla, squadra partita per vincere il campionato ma che non sta attraversando un momento facile. La squadra della costiera amalfitana è al 15esimo posto con 8 punti e sta cercando la continuità necessaria per emergere, Salentini terzi a

quota 19, con sei vinte, una pareggiata e tre perse ma soprattutto con un solo punto conquistato nelle ultime quattro partite con i punti di distacco dalla Nocerina che sono diventati sette. Proprio in Puglia, sul campo del Martina è arrivata l'unica vittoria del Costa d'Amalfi in questa stagione. Ad arbitrare il match odierno in programma alle 14:30 sarà il signor Matteo Santinelli di Bergamo, che sarà coadiuvato dai signori William Alberto Greco di Nichelino e Simone Ambrosino di Nichelino



DE DONATO MOTOR

DEDONATOMOTOR@GMAIL.COM

Scooter • Moto • Accessori • Service

**COMPRI ADESSO E LA PRIMA RATA
DOPO 180 GIORNI SENZA ANTICIPO
ANCHE CON FURTO E INCENDIO GRATIS**



SBA 650

€ 5.999,00



Tweet 125

€ 2.199,00



Tweet 200

€ 2.499,00



XP 400

€ 6.299,00

Via Ventimiglia, 57 Salerno |  330 449049 |  089 9849837

SIAMO
CONCESSIONARI
PEUGEOT
MOTORCYCLES



BASKET A1/ Palla a due alle ore 17 al Palaverde per i gialloblù che cercano la seconda vittoria consecutiva. Zanelli: «Ci attende ambiente infuocato, vincere sarebbe fondamentale»

A Treviso la sfida degli ex, la Givova prova il colpo

SCAFATI - Una Givova Scafati rinfrancata in morale e fiducia dall'importante vittoria dello scorso turno contro la Vanoli Cremona si prepara a sfidare, questa volta in trasferta, un'altra diretta concorrente: la Nutribullet Treviso. Alle ore 17:00 di oggi pomeriggio presso il PalaVerde di Villorba andrà in scena il match valevole per la settima giornata della LBA 2024/25; in classifica gli ospiti vantano 2 punti in più dei padroni di casa.

QUANTI EX Sfida nella sfida tra i due coach, entrambi ex di giornata. L'attuale capo allenatore scafatese è stato, da giocatore, una vera e propria icona della "Benetton" tra la fine del vecchio millennio e l'inizio del nuovo. Da coach, invece, ha dapprima ricoperto il ruolo di assistente biancoverde al 2007 al 2010 per poi tornare, nel 2022, nelle vesti di capo allenatore. Per Francesco "Frank" Vitucci, al secondo anno consecutivo al comando della formazione trevigiana, i ricordi in gialloblù risalgono al biennio 2002-2004, quando in Via della Gloria si consolidava il record storico di presenze in canotta Scafati dell'attuale dirigente responsabile dell'area sportiva della Givova, Corvo. Alessandro Zanelli, nato e cresciuto cestisticamente e non) nel capoluogo veneto, affronterà per la prima volta da



ex capitano la Nutribullet dov'è tornato nel 2022 dopo i 4 anni di Brindisi; "ritorno" a Villorba anche per Paulius Sorokas, amatissimo dal pubblico di fede biancoblù dopo la salvezza conquistata nel 2022/23. Agli ordini del già citato Vitucci, il management trevigiano ha confermato numerosi

elementi che ben hanno figurato nella stagione 2023/24: l'attuale miglior marcatore del team Osvaldas Olisevicius (16.7 punti di media), il duo statunitense composto da Bowman (14.2) ed Harrison (13.7) oltre al pivot Paulicap (4.6 punti e 5.8 rimbalzi a partita) compongono il nucleo straniero sul

quale è stata assemblata la nuova rosa. L'ala forte Alston (9.5 più 4) e la guardia JP Maccura (9 punti) completano il 6+6 a disposizione del coach nativo di Venezia. Il playmaker campano Bruno Mascolo (7.7 punti e 4 assist) e l'esperto Valerio Mazzola affiancano gli altri due confermati della Nu-

tribullet della passata stagione: il lungo Andrea Mezzanotte e l'esterno classe 2005 David Torresani.

LE DICHIARAZIONI Le parole di uno dei grandi ex di questo turno, Alessandro Zanelli: «Match difficile in un ambiente che conosco molto bene e sarà senz'altro infuocato. Treviso ha bisogno di vincere per smuovere la propria classifica, anche se in quest'avvio di stagione ha dimostrato di potersela giocare alla pari con chiunque grazie al grande talento che ha soprattutto nel reparto degli esterni. Il gioco 1vs1 sarà fondamentale, loro amano giocare ad alto ritmo. Dal canto nostro andremo a Treviso per fare la nostra gara, sapendo che in questo momento della stagione potrebbe rivelarsi fondamentale mettere punti in cascina; ci stiamo preparando nella miglior maniera possibile per provare a dar continuità all'importante vittoria ottenuta domenica scorsa contro Cremona».

ARBITRI La gara sarà diretta dai signori Lorenzo Baldini di Firenze (FI), Sergio Noce di Latina (LT) e Daniele Valleriani di Ferentino (FR).

MEDIA Il match verrà trasmesso in diretta su DAZN, aggiornamenti in tempo reale verranno resi noti sui canali ufficiali Facebook ed Instagram della società gialloblù.

BASKET SERIE B INTERREGIONALE/ I grigiorossi vogliono voltare pagina dopo il ko di Reggio Calabria

Obiettivo riscatto, l'Angri ospita il Piazza Armerina

ANGRI - Primo di due incontri casalinghi di fila per l'Angri Pallacanestro. I ragazzi di coach Francesco Chiavazzo se la vedranno oggi al PalaGalvani, con palla a due alle ore 18, contro Siaz Piazza Armerina. Una sfida fondamentale, visto che i siciliani sono a una sola vittoria di distanza dal secondo posto occupato dai Condor, assieme a Messina. I grigiorossi dovranno ritrovare morale, malgrado le tante difficoltà e la sconfitta, dal passivo immeritato, rimediata a Reggio Calabria. Di fronte un avversario costruito per grandi obiettivi, come quello guidato da coach Davide Ceccato. Vincenzo Ochipinti (19,3) e Laganà (17) sono i migliori realizzatori della



squadra. Dietro di loro l'esperto Rotondo, Labovic, Minore e Giovanni Occhipinti. Queste le parole di Luca Valle. "Riguardo la partita di Reggio

Calabria c'è molto rammarico da parte nostra, sapevamo che non sarebbe stata facile però abbiamo dimostrato un'altra volta il nostro valore. Siamo ripartiti dagli aspetti positivi che si sono visti e lavorato su alcuni dettagli da migliorare. In questo primo periodo ad Angri mi sto trovando molto bene, sia con lo staff tecnico, che con la dirigenza, che con i compagni di squadra. Un ambiente molto sano sia in campo che fuori, dove alla base di tutto c'è il dialogo e la cura dei rapporti personali. Contro Piazza Armerina, ci aspetta una partita molto importante. Sarà fondamentale ritrovare la vittoria davanti ai nostri tifosi."

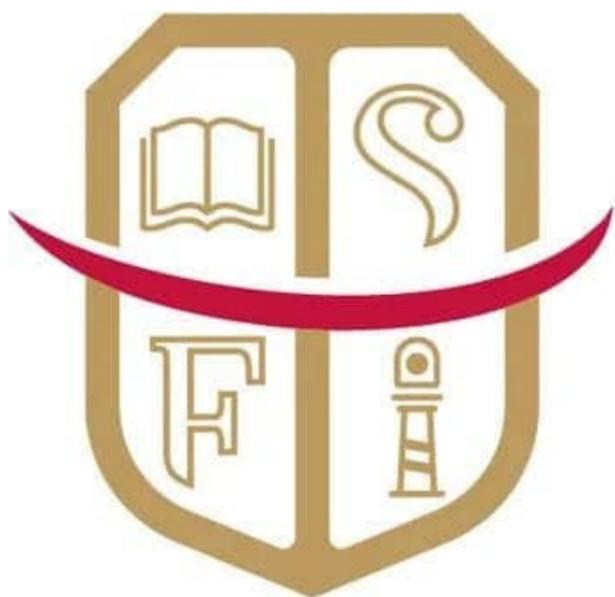
BASKET SERIE B/ I gialloblù reduci da tre sconfitte consecutive

La Power Salerno sfida Montecatini

SALERNO - Dopo la terza sconfitta consecutiva, subita nel turno infrasettimanale contro la Virtus Roma, Salerno è in cerca di un'occasione per rialzare la testa. Tuttavia, il calendario non agevola la causa dei gialloblù, che alle 18:00 affronteranno la quarta forza del girone: la T Gema Montecatini. La squadra di Coach Del Re, nonostante un ottimo avvio di campionato, arriva a questo appuntamento dopo due sconfitte consecutive, subite contro la schiacciasassi Roseto e la General Contractor Jesi, che era stata battuta di un solo punto dalla Power proprio al PalaSilvestri. Entrambe le squadre faranno i conti con assenze pesanti: da un lato, Salerno po-



trebbe dover rinunciare ancora a Stanic; dall'altro, Montecatini potrebbe fare a meno del playmaker Chiarini (16 punti di media in campionato).



Salerno
Formazione
BUSINESS SCHOOL



Alchimia[®]
Broker

alchimiabroker.it

Il partner della tua concessionaria auto.

PROFESSIONISTI DEL SETTORE CVT



Via San Leonardo, 51 | Salerno



L'intervista - Realizzato dalla I parte del teatro Verdi di Salerno che da sempre accompagna i momenti più drammatici e gioiosi della storia dell'umanità

Raffaele Alfano: esercizi “iniziatici” per tromba



Il Maestro Raffaele Alfano

Uno strumento nobilissimo angelico e guerriero è la tromba, che da sempre ha accompagnato i momenti più drammatici e gioiosi della storia dell'umanità, dalla chiesa alla guerra, funerali e matrimoni, hot & blues, squillo e melanconia, un ottone lucente che da sempre è nell'immaginario di tutti noi sin da bambini (“Ecco Parpignol, Parpignol! Voglio la tromba, il cavallin...”) (Giacomo Puccini *Bohème* II quadro), poi il quadro balenante dinanzi agli occhi è sempre quella di un cavallo al galoppo e di un tricolore lacerato, squilli impavidi per la carica e giovanile esuberanza, nel pre-sepe sta tra le mani degli angeli, le chiarine suonano al Palio di Siena e i virtuosissimi nei concerti e nel jazz, oltre la musica popolare, fanno di questo suono eclettico uno tra i più comunicativi ogni tipo e grado di lettura e cultura. Raffaele Alfano, I tromba dell' Orchestra Filarmonica del Teatro Verdi di Salerno, ha inteso raccogliere la sua lunga esperienza in tutti gli ambiti musicali in un'opera didattica “Routine”, in libreria per le edizioni Mulph, che possa iniziare il principiante e offrire un valido supporto a quanti intendano, perfezionare e “pulire” la propria tecnica. “E' questo un libro - scrive il M^o Raffaele Alfano nella prefazione del volume dedicato al padre Carmine e al cugino Pasquale suoi incrollabili sostenitori - realizzato con l'intento di indirizzare quanti lo desiderino verso

una “Routine” giornaliera di studio completa. Infatti, esso può essere studiato sia da chi è alle prime armi, sia da chi desidera perfezionare la propria tecnica per affrontare studi, concerti e repertorio orchestrale. Un'introduzione breve e chiara con l'intento di far intendere allo studente il preciso scopo di ogni esercizio, essendo sicuro di supportarlo nella ricerca di una soluzione valida per ogni difficoltà o problema. Mi sono adoperato a comporre degli esercizi che, sebbene possano somigliarsi o essere semplici all'apparenza, hanno obiettivi differenti e specifici. Essi sono stati elaborati nel corso della mia ventennale esperienza da insegnante e da professore d'orchestra, proprio su studenti con difficoltà specifiche o su me stesso quando mi sono ritrovato di fronte a passaggi tecnici dalla complessa esecuzione. Gli esercizi si basano tutti sulle sette posizioni in modo da esplorare concretamente tutte le particolarità dello strumento (intonazione, diteggiatura, articolazione, flessibilità sugli intervalli di ampia e diversa altezza, in particolare legati). La varietà di essi ha anche lo scopo di non far annoiare lo studente limitandolo ad eseguire sempre gli stessi esercizi, ma al contrario di sentirsi libero di rendere lo studio sempre coinvolgente ed accattivante alternandone l'esecuzione, in base ai punti che si vogliono migliorare durante la sessione di studio, anche attraverso esercizi in duo, ad

esempio. Eseguendo correttamente questi esercizi, lo studente raggiungerà forza e resistenza, migliorando il suono senza sforzare o modificare la propria imboccatura e acquistando buona padronanza di flessibilità e articolazione”.

Ma come è giunto Raffaele Alfano a suonare in orchestra e a varcare la soglia del conservatorio da docente? Ce lo facciamo spiegare direttamente dal maestro.

La tromba ha scelto Raffaele Alfano o Raffaele ha scelto la tromba?

“La tromba ha scelto Raffaele, senza alcun dubbio. Mio zio, Antonio Esposito, era il patron del Gran Concerto Bandistico “Città di Fisciano” e nelle formazioni di giro, i protagonisti sono il maestro direttore e il flicorno soprano, il “flicornino” concertista. Da piccolissimo, zio mi portava in giro con la banda e gli occhi erano rivolti agli ottoni lucenti dei flicorni e delle trombe, ma non azzardavo a chiedere di suonare. Quando zio mi propose lo studio della musica e quello della tromba, fui felicissimo. Mi affidò, così, ad Andrea Santaniello, fratello di Carmine, trombettista e attuale direttore del Conservatorio San Pietro a Majella di Napoli e di lì ho iniziato il mio percorso di studio”.

Quando e come ti sei accorto che la musica sarebbe stata la tua strada?

“La decisione è giunta subito. Ho iniziato con la banda, ho suonato di tutto, anche la musica leggera, tutto il cantautorato italiano

Publicato, dalle edizioni Mulph, in questi giorni il metodo per questo strumento



e anche il Rhythm&Blues e sua evoluzione. In una tournée con Ennio Morricone, ci siamo sfidati “after hours”, per divertimento, con il sassofonista Gianni Oddi, su polke, mazurke, tanghi e fox trot, nell'interpretazione del liscio, di cui sono amante e anche ballerino”.

Freddezza, passione per un acuto, per un passaggio difficile. Quanto cuore e quanta ragione prevede il mix di Raffaele Alfano?

“Viene sempre prima il cuore, poi la ragione e in ultimo la perseveranza. Prima di un acuto che decreterà, nel pubblico, entusiasmo o avversione, perché è così, puoi aver suonato benissimo sino alla faticata battuta, ma se stecchi sarai ricordato solo per l'errore, come avviene per i cantanti, un respiro profondo e un sol pensiero che, se sei arrivato sul palcoscenico per eseguire quella pagina, sei in grado di riuscire e andrà sicuramente bene. Nel momento in cui hai pensato tutto ciò l'attimo fatidico è passato”.

La tromba è uno strumento dai mille volti, lirico, sinfonico e non si può non guardare anche al jazz, che ha offerto una svolta tecnica fondamentale a questo strumento.

“Certo, si devono conoscere

e praticare tutti i generi. Anche la mia proposta da didatta esplora per intero l'universo trombettistico. D'altra parte ottoni e ance non possono assolutamente esulare dalla musica afro-americana, i cui interpreti azzeccarono subito la fisionomia espressiva e altamente tecnica, di questi strumenti, oltre ad offrire un volto individuale a ciascuno dei tagli”.

In genere, si inizia sempre guardando, ascoltando e cercando di “imitare” i propri modelli, i propri capiscuola, quali i tuoi?

“Ho sempre ammirato Winton Marsalis, genio proteiforme, forse il trombettista maggiormente rappresentativo di questo inizio del nuovo millennio, virtuoso inarrivabile che sposa le due anime dello strumento, quella jazz e quella squisitamente accademica. Poi, c'è Maurice André la massima tromba classica del secolo breve, il padre di tutti noi. Nel nostro teatro è venuto anche Sergej Nakarakiyov, uno dei massimi trombettisti mondiali, ha tenuto due giorni di masterclass, in cui ci siamo potuti confrontare con la sua tromba pirotecnica, nonché col suo flicorno ove mostra uno stile legato sensibile e profondo con un suono meraviglioso”. (o.c.)

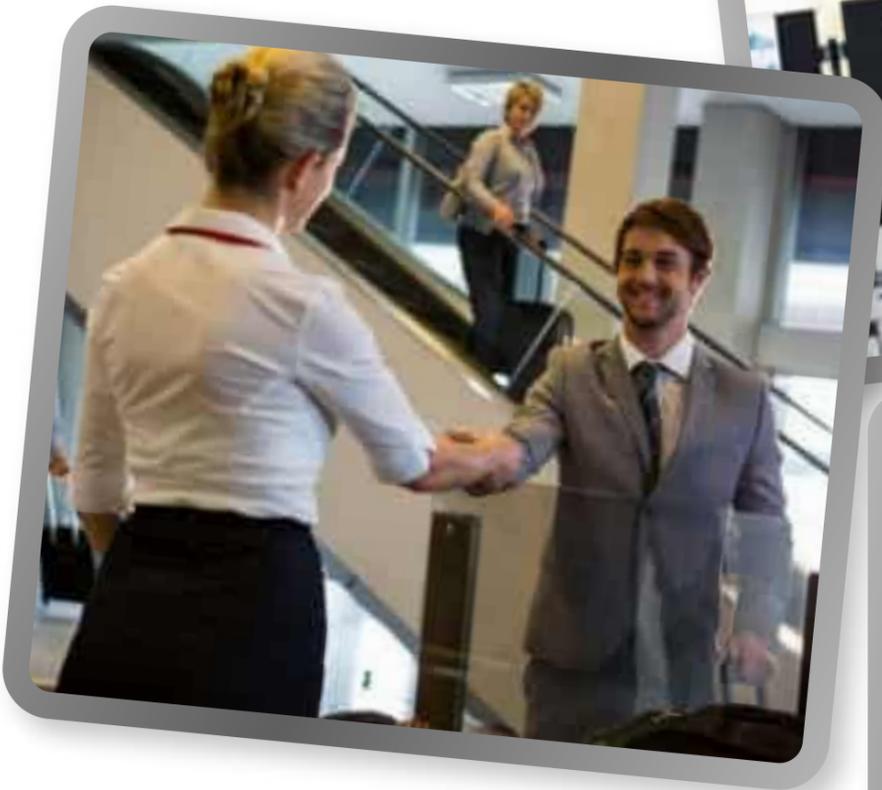


Personale qualificato e professionale per fiere, congressi, eventi.

STEWART

PORTIERATO

HOSTESS



Titano ti offre Personale qualificato e professionale per fiere congressi, eventi. Uno dei nostri punti di forza della nostra realtà aziendale è quello di **attivare un processo di scouting collaudato**, che garantisca al cliente la selezione di **hostess** e **steward** qualificati pronti a gestire ogni evento e garantire la **migliore rappresentazione al tuo brand**.

L'evento- Dal 30 novembre al 1° dicembre 2024, la Stazione Marittima di Salerno ospita la seconda edizione

Salerno si prepara ad accogliere l'evento natalizio "Panettone d'Artista"



Festosa celebrazione della tradizione del panettone artigianale e delle eccellenze dolciarie

energetici e a gestire i rifiuti in modo responsabile.

Solidarietà: Cuore dell'Iniziativa

In uno spirito di solidarietà, "Panettone d'Artista" si impegna a regalare un sorriso a chi affronta il Natale in difficoltà, realizzando iniziative che contribuiscono a rendere il periodo festivo più gioioso per chi ne ha bisogno.

Inclusività Area Gluten Free
Sarà anche allestita un'area dedicata esclusivamente alla somministrazione di panettoni "gluten-free", garantendo prodotti sicuri e deliziosi per i celiaci.

Conferenza Stampa di Presentazione

La conferenza stampa di presentazione è programmata per giovedì 21 novembre e vedrà la partecipazione del noto giornalista Luciano Pignataro. Durante l'incontro, verranno illustrati i dettagli e le novità dell'edizione di quest'anno, offrendo un'anteprima dei temi, degli ospiti e degli eventi che compor-

ranno il programma.

Visibilità e Promozione sui Social Media

Grazie al supporto dei partner e degli sponsor, l'evento sarà ampiamente promosso sui social media e sui canali ufficiali, garantendo visibilità ai marchi che contribuiscono al successo della manifestazione. Contenuti esclusivi sveleranno il dietro le quinte dell'evento, dando risalto ai brand coinvolti sia nell'area lounge che nelle degustazioni.

Biglietti e Modalità di Partecipazione

L'ingresso all'evento offre diverse opzioni di biglietti, che includono percorsi degustativi con assaggi di panettone e abbinamenti con vini selezionati, oltre a vantaggi esclusivi, come sconti sull'acquisto del Panettone. La prevendita è già attiva, e gli appassionati possono assicurarsi un posto acquistando il biglietto online su <https://www.postoriserivato.it/elenco-date.html>.

Grande degustazione di panettoni

Dal 30 novembre al 1° dicembre 2024, la Stazione Marittima di Salerno ospita la seconda edizione di "Panettone D'artista".

Organizzato da Erre Erre Eventi, "Panettone d'Artista" rappresenta una festosa celebrazione della tradizione del panettone artigianale e delle eccellenze dolciarie italiane con particolare riferimento al Sud, terra di grandi maestri che hanno fatto la storia del panettone artigianale moderno.

Il percorso all'interno della Stazione Marittima sarà un vero e proprio spettacolo di luci e colori, grazie alla collaborazione con il centro commerciale Siniscalchi

che curerà l'allestimento natalizio.

Previste masterclass dedicate all'abbinamento di panettone e vino, curate dal consorzio Vitae Salerno, così come a esperienze di abbinamento con Birra & Sigaro Toscano e vermouth. Le masterclass saranno curate dall'Ais di Salerno e commentate da esperti del settore, tra cui il giornalista Luciano Pignataro, Alfonso de Forno, rappresentanti del Club Amici del Sigaro e Renato Salvatore del Lanificio di Salerno, arricchendo ulteriormente l'esperienza con preziosi approfondimenti gastronomici.

Networking e Celebrazioni
"Panettone d'Artista" è una

grande opportunità di incontro tra maestri pasticciere, sponsor, partner produttori locali e appassionati del settore. Un'area riservata offrirà momenti di networking e degustazioni esclusive. Durante l'evento prevista anche la cerimonia di premiazione "Awards Maestri Pasticciere", con un focus speciale sulle donne pasticciere che hanno dato un contributo significativo al mondo del dolce.

Social e Sostenibilità

L'evento punta a diventare virale, supportato da una strategia di comunicazione coinvolgente. "Panettone d'Artista" abbraccia pratiche eco-friendly, impegnandosi a ridurre i consumi

autosantoro

HYUNDAI

unica concessionaria ufficiale

Solo da noi continua la rottamazione
sconto fino a 16.100 € *



Chiama subito 089 301330

*per rottamazione fino ad euro 2 per isee inferiore a 30.000 euro su Hyundai Tucson Plug in

SALERNO4HOUSE

Info e prenotazioni: 393 9703438 - 329 6427988 | e_mail: umbertoscermino@yahoo.it

www.salerno4house.it

LE NOSTRE STRUTTURE



*Residence Il
Papavero*
Zona residenziale



B&B Salerno
Centro di Salerno



B&B Capri
Vicino a mare



B&B Umberto
Centro di Vietri sul Mare

L'intervista - Il panificio fondato nel 1950 dai nonni e oggi, è guidato con amore e dedizione dai fratelli Mario, Alfonso e Simone,

“Cosentino, il buono dal Cilento”: un simbolo di passione e tradizione a Marina di Camerota

Il panificio Cosentino, fondato nel 1950 dai nonni Cosentino, è da sempre un simbolo di passione e tradizione a Marina di Camerota, lungo la splendida costa cilentana. Oggi, è guidato con amore e dedizione dai fratelli Mario, Alfonso e Simone, che, dopo aver completato studi prestigiosi, hanno scelto di tornare alle radici della famiglia, portando con sé nuove idee e innovazioni per far conoscere il Cilento autentico a livello internazionale. Una scelta dettata dall'amore per la famiglia e il desiderio di non far cadere nel dimenticatoio l'attività storica, che celebra con ogni preparazione i sapori e i prodotti tipici del territorio. Il panificio Cosentino è così diventato un punto di riferimento per chi cerca l'autenticità, dal pane fresco ai dolci, fino al celebre panettone ai fichi bianchi del Cilento, mandorle salate e vaniglia. Questo dolce, simbolo della tradizione, è anche rappresentato nel packaging che richiama il lungomare di Marina di Camerota, creando un legame tangibile con il territorio. “Cosentino, il buono dal Cilento” è il motto che racchiude l'essenza di questa bakery, un luogo dove la passione dei fratelli Cosentino continua a far rivivere la magia dei sapori autentici, portando nel mondo il meglio che il Cilento ha da offrire.

Mario, Alfonso, Simone, che cosa vi ha spinto a portare avanti l'eredità dei vostri nonni?

Abbiamo sentito da sempre un legame profondo con la storia della nostra famiglia e la passione che i nostri nonni hanno messo nella loro attività. Hanno svolto un lavoro disumano, passavano 15 ore al giorno davanti a un forno rovente, sempre con il pensiero rivolto al bene della famiglia. Noi siamo qui per onorare quei sacrifici, mantenendo viva la tradizione e portandola nel futuro;

Quali sono le sfide principali nel mantenere vive le tecniche tradizionali, come la cottura nel forno a legna e l'uso della lievitazione naturale, in un mondo sempre più orientato alla produzione di massa?

Le sfide principali sono senza dubbio legate al tempo e alla qualità: mentre la produzione di massa punta alla velocità e alla quantità, noi scegliamo di rispettare i ritmi lenti della lievitazione naturale e la cottura nel forno a legna, che richiedono un'attenzione e



pazienza. La produzione di massa rende tutti gli articoli uguali, essendo noi artigiani ogni nostro pezzo è unico e con forme irregolari, inoltre c'è la possibilità di incappare in qualche sbaglio o errore che può portare sempre a nuove sfide da risolvere, inoltre ogni giorno puoi assaporare un gusto nuovo a differenza dell'industria che fidelizzano il cliente con il loro gusto standardizzato;

Mario, tu hai un background in ingegneria civile. Quali aspetti della tua formazione hai applicato al lavoro nella panificazione?

La mia formazione in ingegneria civile mi ha insegnato ad avere un approccio metodico e preciso, due aspetti fondamentali anche nella panificazione. Lavorare con impasti spesso altamente idratati richiede un'attenzione quasi scientifica sia per i tempi, che per temperature e proporzioni, un po' come succede nella creazione di un progetto: ogni variabile è importante e può influenzare il risultato finale. Inoltre, l'ingegneria mi ha trasmesso la capacità di analizzare ogni fase del processo, identificare possibili errori e migliorarli costantemente. I miei studi mi hanno anche permesso di avvicinarmi alla panificazione con curiosità, spingendomi a studiare a fondo il processo e a sperimentare nuove tecniche, ma sempre nel rispetto della tradizione;

Alfonso, il panettone ai fichi bianchi del Cilento e mandorle salate (tra i miei preferiti in assoluto) è il simbolo del legame con la vostra terra. Quali sono i segreti che rendono unico questo prodotto?

Il panettone ai fichi bianchi del Cilento e mandorle salate rappresenta davvero il nostro

legame con la terra in cui siamo cresciuti, dove abbiamo deciso di investire le nostre forze. Ogni ingrediente è scelto con cura ad esempio i fichi bianchi provengono da un'azienda locale, L'Officina del Contadino, che ci garantisce un prodotto autentico e di altissima qualità. Il loro sapore intenso e zuccherino si sposa perfettamente con la croccantezza delle mandorle salate, che aggiungono un tocco sapido e bilanciano la dolcezza, creando un contrasto davvero unico. La vaniglia che utilizziamo, di Bourbon, è una delle migliori sul mercato e dona al nostro panettone una delicatezza e un profumo inconfondibili, poi seguiamo una lievitazione naturale lunga tre giorni, senza forzature, che rende il panettone soffice, digeribile e ricco di aromi. Tutte le fasi sono fatte a mano, e questo ci permette di avere un controllo totale sulla qualità del prodotto, mantenendo quella genuinità e artigianalità che sono la nostra firma.;

Simone tu sei laureato in oceanografia fisica e hai introdotto nella Bakery la comunicazione digitale e l'e-commerce. Come ha risposto il pubblico all'opportunità di acquistare online i vostri prodotti? C'è stata una crescita nella domanda di prodotti cilentani anche fuori regione?

Quando abbiamo deciso di lanciare l'e-commerce, non sapevamo esattamente come avrebbe reagito il pubblico, essendo un'attività artigianale radicata sul territorio e abituata al contatto diretto con i clienti. Ma la risposta è stata molto positiva, Marina di Camerota è una meta turistica, e molti dei nostri

Il Panettone Alba, ideato da Alfonso Cosentino da un profondo legame con la nostra terra

clienti, che vivono fuori regione, ci hanno sempre chiesto come poter acquistare i nostri prodotti anche in inverno. Ora, grazie all'e-commerce, possono ordinare i nostri panettoni, lievitati e dolci tipici e riceverli tutto l'anno. Il packaging per il panettone ai fichi bianchi del Cilento e mandorle salate, rappresenta un vero e proprio souvenir della nostra terra. Il design della confezione è dedicato alla Calanca, una delle spiagge più suggestive di Camerota, per portare a casa un ricordo del Cilento;

Per le festività Natalizie, quali saranno i prodotti che si troveranno da Cosentino Il Fornaio, manterrete ancora viva la tradizione di dei dolci Cilentani?

Per le festività natalizie, da Cosentino Il Fornaio onoreremo non solo le tradizioni cilentane, ma anche quelle venezuelane, per far sentire accolti i membri della comunità venezuelana, che a Camerota è particolarmente numerosa.

Oltre i panettoni in tante possibili varietà, troverete scaurielli, mustaccioli, roccò e gli struffoli e specialità venezuelane, come il pan de jamón, le hallacas, foglie di platano ripiene di carne, verdure e spezie e le empanadas;

C'è qualche nuova idea o iniziativa che desiderate realizzare per far crescere ulteriormente l'eredità di famiglia?

In questo momento dell'anno, dopo un'estate intensa e ricca di soddisfazioni, siamo completamente immersi nella produzione natalizia, dopo di che ci dedicheremo alla sperimentazione. Il successo del nostro croissant cubico ci ha dato una carica in più, e abbiamo deciso di ampliare l'offerta della viennoiserie, che diventerà un punto su cui investiremo molto, con l'obiettivo di continuare a far crescere l'eredità di famiglia e offrire qualcosa di nuovo a chi ci sceglie.

PANETTONE ALBA

Ingredienti per un Panettone Primo Impasto

- 167 g Farina Manitoba
- 83 g Acqua
- 104 g Zucchero
- 50 g Lievito Madre

- 42 g Tuorlo d'uovo
- 67 g Burro
- Secondo Impasto
- 46 g Farina Manitoba
- 1.7 g Malto d'Orzo
- 46 g Zucchero
- 12.5 g Miele d'Acacia
- 0.3 Bacche di Vaniglia Bourbon Madagascar
- 13 g Pasta d'Arancia
- 75 g Tuorlo d'uovo
- 100 g Burro
- 4 g Sale
- 83 g Amarene Semicandite
- 83 g Limone di Amalfi Candito

- 42 g Noci di Sorrento

PROCEDIMENTO

Iniziamo con una lievitazione naturale che richiede pazienza e precisione. Nella ciotola della planetaria, mescoliamo la farina Manitoba con l'acqua, aggiungendo gradualmente lo zucchero. Aggiungiamo poi il lievito madre, i tuorlo d'uovo e infine il burro, poco alla volta, assicurandoci che venga incorporato perfettamente. Lasciamo riposare l'impasto fino a che non avrà triplicato il suo volume, assicurando una sofficità inconfondibile. Una volta pronto il primo impasto, proseguiamo con il secondo aggiungendo la farina Manitoba e il malto d'orzo, per dare struttura. Uniamo poi lo zucchero e il miele d'acacia. Per un profumo raffinato, aggiungiamo i semi di una bacca di vaniglia Bourbon Madagascar (circa un terzo o metà baccello). Incorporiamo la pasta d'arancia, i tuorlo d'uovo e il burro. Aggiungiamo anche il sale g di sale e poi le amarene semicandite, il limone di Amalfi candito e le noci di Sorrento.

Lasciamo lievitare l'impasto per un'altra notte, permettendo alla naturale fermentazione di sviluppare tutta la sua fragranza. Dopo la formatura, il panettone riposa per alcune ore prima della cottura, in modo da raggiungere la consistenza ideale.

Il nostro panettone è il frutto di un processo di lavorazione di tre giorni, durante i quali la pazienza e l'attenzione ai dettagli sono essenziali. Ogni fase è eseguita a mano, con una produzione limitata che garantisce un controllo totale sulla qualità del prodotto.

Raffaella D'Andrea



TRATTORIA

Sant'
ANTONIO



Sentiti
oste



Spadellaintavola- Il freddo è alle porte e, a partire dalla prossima settimana, inizierò a decorare per il Natale...

“Ho preparato piatti che richiedono tempo e amore”

Finalmente domenica, il giorno perfetto per dedicarmi alla casa e alla cucina, soprattutto ora che è arrivato il momento di fare il cambio di stagione. Il freddo è alle porte e, a partire dalla prossima settimana, inizierò a decorare per il Natale... sì, siamo già a metà novembre. Oggi ho preparato piatti che richiedono tempo e amore, come i ravioli ripieni di ricotta, proprio come li preparava nonna Raffaela, una lonza agli agrumi, con i limoni e le arance di stagione, e un dolce alle castagne che sa di autunno. Il tutto da godere con i propri cari e le cose belle che abbiamo in casa per creare l'atmosfera perfetta.

Ravioli con ricotta di bufala con pomodoro e basilico

Ingredienti (per 4 persone)

- Per la pasta fresca
- 300 g di farina 00
- 3 uova
- Un pizzico di sale
- Per il ripieno
- 300 g di ricotta fresca
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- Sale e pepe q.b.
- Per il sugo di pomodoro
- 500 g di passata di pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- Foglie di basilico fresco
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Prepara la pasta fresca: su una spianatoia, disponi la farina a fontana e al centro rompi le uova. Aggiungi un pizzico di sale e inizia a impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascia riposare per almeno 30 minuti.

Prepara il ripieno: in una ciotola, lavora la ricotta con il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale, pepe, prezzemolo tritato ed un uovo. Mescola bene fino a ottenere un composto cremoso e omogeneo. Dopo il riposo, stendi l'impasto su una superficie infarinata con un matterello (o una macchina per la pasta) fino a ottenere una sfoglia sottile, di circa 1-2 mm. Disponi dei cucchiaini di ripieno di ricotta a intervalli regolari su metà della sfoglia. Ripiega l'altra metà della pasta sopra il ripieno, premi delicatamente intorno al ripieno per eliminare l'aria e sigilla i bordi. Ritaglia i ravioli con una rotella tagliapasta o un coppapasta. In una padella, fai rosolare lo spicchio d'aglio con l'olio. Aggiungi la passata di pomodoro, regola



di sale e pepe, e lascia cuocere a fuoco basso per circa 15-20 minuti. A fine cottura, aggiungi le foglie di basilico. Porta a ebollizione una pentola con abbondante acqua salata e cuoci i ravioli per 3-4 minuti, finché non salgono a galla. Scolali delicatamente con una schiumarola.

Aggiungi i ravioli al sugo di pomodoro, mescola delicatamente e servi subito con qualche foglia di basilico fresco e una spolverata di parmigiano, se gradito.

Lonza di maiale agli agrumi

- Ingredienti**
- 800 g di lonza di maiale intera
 - 1 arancia (succo e scorza)
 - 1 limone (succo e scorza)
 - 1 pompelmo rosa (succo e scorza, facoltativo)
 - 2 spicchi d'aglio
 - 2 rametti di rosmarino
 - 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 - 1 bicchiere di vino bianco secco
 - Sale e pepe q.b.
- Procedimento**

In una ciotola capiente, unisci il succo dell'arancia, del limone e, se gradisci, del pompelmo. Aggiungi anche le scorze grattugiate degli agrumi (facendo attenzione a non prendere la parte bianca), uno spicchio d'aglio tagliato a metà e un rametto di rosmarino. Immergi la lonza nel succo e lasciala marinare in frigo per almeno 1-2 ore, coperta da pellicola. Togli la lonza dalla marinatura e asciugala leggermente con carta da cucina. In una casseruola capiente, scalda l'olio extravergine d'oliva e aggiungi l'altro spicchio d'aglio intero. Rosola la lonza su tutti i lati fino a che sarà ben dorata.

Rimuovi l'aglio, sfuma con il vino bianco e lascialo evaporare. Aggiungi quindi la marinatura agli agrumi e un altro rametto di rosmarino. Copri e lascia cuocere a fuoco basso per circa 40-50 minuti, girando la lonza ogni tanto e controllando che non si asciughi troppo.

Una volta cotta, lascia riposare la lonza per circa 10 mi-

I ravioli ripieni di ricotta, proprio come li preparava nonna Raffaela



nuti fuori dal fuoco. Questo passaggio aiuterà a trattenere i succhi al momento del taglio.

Taglia la lonza a fette sottili e irrorala con il sughetto agli agrumi. Puoi decorare il piatto con fettine di agrumi e un po' di rosmarino fresco.

Monte Bianco di castagne a modo mio

Ingredienti (per 4 persone)

- 500 g di castagne
 - 100 g di amaretti
 - 100 g di zucchero
 - 1 bacca di vaniglia (o 1 cucchiaino di estratto di vaniglia)
 - 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
 - 200 ml di panna fresca da montare per dolci
 - Un pizzico di sale
 - Marrons glacés, scaglie di cioccolato o confettini colorati (per decorare, facoltativi)
 - 100 g di burro
 - Una tazzina di caffè
- Procedimento**

Incidì le castagne con un coltello e lessale in acqua bollente leggermente salata per circa 30-40 minuti, finché non risultano tenere. Scolale e sbucciale accuratamente, eliminando anche la pellicina interna.

Schiaccia le castagne con uno schiacciapastate o un passaverdure per ottenere una purea liscia. Aggiungi il cacao amaro setacciato, il caffè caldo, burro a pezzetti, gli amaretti sbriciolati e mescola bene fino a ottenere un composto omogeneo.

Trasferisci la purea di castagne in una tasca da pasticciere o in uno schiacciapastate e forma dei monticelli (che ricordano appunto il Monte Bianco) su un piatto da portata o su piattini individuali. Decora con panna montata, marron glacé, cioccolato o confettini.

Raffaella D'Andrea



A.F. LOGISTIC srl

DEPOSITO LOGISTICA E SPEDIZIONE

GRUPPO FELLA



TRASPORTI
NAZIONALI
ED INTERNAZIONALI

A SALERNO
UNA DITTA
ALL'AVANGUARDIA

OFFICINA INTERNA

PER CONTROLLO E MANUTENZIONE DEI VEICOLI

Per effettuare trasporti nazionali e internazionali, attività nella quale si distingue per precisione e accuratezza, la nostra impresa dispone di un vasto parco macchine: per garantire la consegna di qualsiasi tipologia di merce (comprese ad esempio quelle voluminose o i prodotti alimentari) ci avvaliamo di trattori, camion e rimorchi frigoriferi sia centinati che aperti. Tutti i nostri veicoli vengono costantemente controllati: negli spazi aziendali di A.F. Logistic, infatti, è stata allestita un'officina interna che si occupa della manutenzione della flotta, in modo da poter intervenire nel più breve tempo possibile in caso di guasto e non pregiudicare così il trasporto tempestivo del carico.

IMBALLAGGIO MERCI

SERVIZIO SU RICHIESTA

Garantire spedizioni sicure di qualsiasi tipo di merce è l'obiettivo primario della nostra impresa che, oltre a occuparsi di trasporti nazionali e internazionali, svolge una serie di attività collegate. Su richiesta, ad esempio, siamo disponibili a effettuare il servizio di imballaggio delle merci: utilizziamo metodi rodati ed estremamente accurati per preservare i vostri oggetti da qualsiasi tipo di danno che possa avvenire durante il tragitto. Gli autotrasportatori professionisti di A.F. Logistic si occupano anche di realizzare tutte le operazioni di carico e scarico contestuali alla partenza e all'arrivo a destinazione della consegna.

SIAMO ATTREZZATI PER IL TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI
TEMPERATURA CONTROLLATA DELLE MERCI

Richiedi un preventivo gratuito e senza impegno!

Via del Tonnazzo, snc - 84131 SALERNO - Italia

Tel. & Fax: +39 089 30 30 95 | Cell.: +39 393 92 79 451 | +39 366 60 42 638

E-mail: info@aflogisticsrl.it | traffico@aflogisticsrl.it Web: www.aflogisticsrl.it

SAFE ZONE: PROTEGGIAMO CIÒ A CUI TIENI!



**CENTRALE OPERATIVA
ATTIVA 24H/7**

www.selpol.it 🔍

081.196.23.020

Scopri il nostro impegno per la tua sicurezza! Selpo è la risorsa fidata per proteggere le tue attività commerciali, gli enti pubblici e privati. Con il nostro team di guardie giurate altamente addestrate, garantiamo una vigilanza impeccabile, sia di giorno che di notte. Affidati a noi per affrontare ogni emergenza con prontezza e professionalità. Dormi sonni tranquilli con Selpo al tuo fianco.

SEGUICI



Piella

*La porta d'accesso alla
Romania*

i nostri servizi

- Apertura società - Associazioni no profit - Rappresentanze commerciali
 - Acquisto ed utilizzo auto con targa rumena - Assunzioni operai specializzati tramite agenzia interinale
 - Sviluppo progetti con fondi Unione Europea - Assistenza Pensionati
- Assistenza Studenti Universitari
(Corsi di Medicina; Odontoiatria; Infermieristica; Igiene Dentale; Fisioterapia)

per contatti vai su
www.pielle.ro

Sistema di Allarme

più premiato in Europa



Il sistema di sicurezza wireless con foto-verifica degli allarmi più premiato in Europa

SECURITY & FIRE EXCELLENCE AWARDS
Eletto allarme antintrusione dell'anno

securika mips
Miglior prodotto innovativo

intersec
Final
Prodotto innovativo dell'anno per la sicurezza



Controlla il tuo sistema di sicurezza da qualsiasi parte del mondo con un'app.

OFFERTA ESCLUSIVA

€ **35***



Tecnologia wireless

Installazione senza l'ausilio di fili elettrici.
Tutti i dispositivi funzionano a batterie. La tecnologia wireless ti consente di portare il sistema con te qualora dovessi trasferire la tua ubicazione.

Installazione

Potrai avvalerti del supporto dei nostri installatori professionali, i quali, installeranno i dispositivi di sicurezza, risponderanno alle tue domande e ti mostreranno come funziona l'apparato.

COMPRESO NEL PREZZO

- Intervento Vigilantes H24/7
- Assistenza Tecnica
- Installazione Professionale
- Sim Dati

CONTATTA
il nostro esperto di sicurezza

PREVENTIVO GRATUITO

Numero Verde

800 956 656

BSQPROTECTION.COM

*importo rata mensile impianto base x 36 mesi iva inclusa.



**UNIVERSITA'
TELEMATICA**

**STUDIA DOVE
E QUANDO VUOI**

**CORSI DI LAUREA, MASTER,
CORSI DI PERFEZIONAMENTO**

333 7596213

333 5467802

www.tecnoscuola.it

Salerno 089230870

Battipaglia 0828344792

Fisciano 0899846194