DEA Notizie

Anno V N. 96 Periodico di Informazione Cultura e Politica collegato a www.deanotizie.it - distribuzione gratuita **25 Febbraio 2011**

L'affidamento congiunto

Lettera al Direttore

Sono una mamma separata da poco tempo. Il giudice ha affidato congiuntamente a me e mio marito i due bambini, che vivono questo momento senza grandi traumi, almeno io credo perché li vedo sereni. Io e il padre abbiamo scoperto, dopo anni di matrimonio, di essere più amici che marito e moglie, così lasciarsi è stato sì uno strappo, ma più da un punto di vista quotidiano che di sentimento e stima. Insomma non è stato così doloroso, come entrambi temevamo anche se avevamo deciso di prendere ognuno, sentimentalmente parlando, la sua strada. In questi giorni ho letto polemiche sul fallimento della legge che tratta l'affidamento congiunto, ma posso dire che, almeno nel nostro caso, funziona alla perfezione o quasi. Certo non mancano i problemi, e sostengo che, decidere di separarsi, se le persone hanno un cervello, ma soprattutto un cuore, può anche non essere un lutto e, se questa esperienza è vissuta in armonia, e responsabilità, i genitori ed i figli non ne soffriranno. Lettera firmata.

Cara Signora, una separazione è sempre una separazione. Se possono metabolizzarla bene i due coniugi, buon per loro. Appare diverso l'itinerario dei figli, che dovranno adattarsi a una fisionomia familiare nuova, probabilmente non preventivata o non immediatamente stimata conveniente come potrà esserlo per i loro genitori. La storia dei figli non è la stessa: loro vengono dopo, ragion per cui, l'evento "separazione" in qualche maniera lii sorprende, li raggiunge, ma non ne sono attori. L'affidamento congiunto è un passo in avanti, qualcosa di più civile, ma anche di più responsabile che impegna cervello e cuore, come lei osserva. Dove naufraga? In tutte quelle occasioni nelle quali è evidente che ci sono sempre più genitori che farebbero volentieri a meno dei figli e figli che farebbero volentieri a meno dei genitori. Spesso l'affidamento congiunto viene ipocritamente scelto affinché i coniugi possano farsi guerra in maniera ravvicinata e tenere i figli a bersaglio continuo, quale bottino da contendersi. Torna utile ricordare, anche per la separazione il buon adagio che dice: "Trovata la soluzione, cominciano i problemi". Lei li accenna appena, ma è evidente che neanche li nasconde. Di sicuro, costituiscono un'incognita per il futuro. Chi vivrà, vedrà.

Dal Senato una boccata d'ossigeno per i precari.

Nelle Commissioni riunite Affari costituzionali e Bilancio, in cui si sta vagliano il decreto "milleproroghe", è stato approvato ieri un emendamento del senatore Pd, Achille Passoni, che interviene sulla scadenza del 23 gennaio imposta dal "collegato lavoro" a tutti quei precari che avessero riscontrato irregolarità nei loro contratti a tempo determinato e avessero deciso di impugnarli. Quella scadenza viene cancellata e, sulla base dell'emendamento approvato ieri, spostata al 31 dicembre 2011. C'è dunque quasi un anno di tempo per riverificare le varie situazioni e decidere se ricorrere in giudizio.

CENTRO SVILUPPO ASSICURATIVO SAS
di Peppino Pezzulo
Assicurazioni - Prestiti - Cauzioni
Viale Dante 80/B - Vitulazio (CE)
Tel. 0823 990053 - Fax 0823 990090

Oreficeria - Orologeria di Michele Marotta
P.zza Garibaldi - Calvi Risorta (CE) - Tel. 0823 652396

vetri & idee basile
CREAZIONI IN VETRO PER L'ARREDAMENTO
Via Aeroporto, 25 Bis - 81043 Capua (CE) - Tel. 0823.962141 - Fax 0823.962245 - Website: www.basilevetri.it

Destinaci il 5 X mille dell'Irpef segnalando la Partita Iva
02974020618 - A te non costa nulla per noi è tanto

Anno V
Nr. 96
25.02.2011
DEA Notizie

DEA Notizie

Sede legale e Redazione
via Regina Elena, 28
81041 Bellona CE
Telefax 0823.966794
320 28 50 938
c.c.p. 33785874 - P.I. 02974020618
deasportonlus@gmail.com
Settimanale di Cultura, informazione e politica
Collegato a www.dea-notizie.it
Aut. Nr. 665/06 del 19.10.2006
Tribunale S. Maria C.V.
Direttore Responsabile
Francesco Falco
Vice Direttore
Franco Valeriani
Responsabile Redazione
Fabiana Salerno

LA GRANGE store di Giovanni Foggia
Abbigliamento Accessori Uomo - Donna
Vendita promozionale fino ad esaurimento scorte
PUNTO VENDITA
NWY Ed Hardy SENDRA 40WEFT JUST FOR YOU Fixdesign
Via E. Fieramosca, 24 - 81043 Capua (Ce) - tel. 0823.620411
www.lagrangestore.com info@lagrangestore.com

Marco De Luca Lloyd Italico
Consulenza Automobilistica De Luca
Pratiche Automobilistiche Assicurative
Finanziarie (Mutui, Cessioni 1/5, Prestiti)
e-mail marcodeluca_026@fastweb.it
tel. 0823-1875796
fax 0823-1875798
Via F. Granata, 5
81043 CAPUA (CE)

RM PUBBLICITÀ
Grafica & Stampa
DA OGGI PIU' COMPETITIVI
IL PIACERE DI FARE PUBBLICITA'
Via Fuori Porta Roma n°81 - Capua (CE)
Info: 3920666315 - 3388630546

Questa rivista è anche su www.deanotizie.it

La Cartolibreria *IL MILLENNIO* porge gli **AUGURI** a tutte le ***DONNE***

A modo mio
di Aldo Russo
Intimo Uomo, Donna, Bambino & Corredo
Tel. 3274092551
Via Fuori Porta Roma 85 - Capua (CE)

IL MILLENNIO di Carmela Carusone
RICARICHE TELEFONICHE - RICARICHE PAY TV - EDICOLA CARTOLERIA
SERVIZIO FAX - GRATTA E VINCI - ARTICOLI DA REGALO - GIOCATTOLI
DAL MILLENNIO CORTESIA E CONVENIENZA
Via V. Emanuele III, 67 - Pignataro M. (CE) - Tel. 0823 871714

Nel 150° anniversario dell'Unità d'Italia

Prof. Antonio Martone - Collaboratore da Pignataro Maggiore

A conclusione della presentazione dell'ultimo fascicolo de Le Muse (Anno XII, nr 34-36, 2010), augurando ai lettori un felice 2011, anno in cui ricorre il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, esprimevo la speranza che esso "venga degnamente celebrato con buon senso, mettendo finalmente al bando la solita retorica garibaldina e savoiarda, per dare ai Meridionali un segnale di speranza per una vera rinascita del Sud". Nello stesso fascicolo ho fatto sentire le classiche due campane, con la glorificazione di episodi e personaggi di "parte garibaldina", ma anche la voce critica e revisionista nei confronti di un Risorgimento, visto sempre tutto rose e fiori! Significativa a tal proposito l'iniziativa presa dal Comitato di Teano che ha prodotto la pubblicazione di un quaderno in cui si concede qualche spazio anche alla voce dei "vinti". Vane, però, finora le mie speranze di ascoltare dalla radio e dalla Tv qualche intervento di chi non è allineato sulla tradizione storiografica "unitarista" e risorgimentale. Ricordo di essermi sorbito il lunghissimo discorso di G. Amato, Presidente del Comitato per le celebrazioni, basato sulla solita versione dell'unità, propinataci a scuola, dalle Elementari fino all'Università. Un inizio, questo, che certo non promette nulla di buono; ma non bisogna disperare. Spero proprio che non solo si dia spazio alle voci (e sono numerose) di coloro che difendono l'onore dei vinti meridionali, ma che addirittura vinti e vincitori s'incontrino e si scontrino! C'è intanto da segnalare la presenza di voci revisioniste su alcuni giornali a carattere nazionale e regionale: per esempio, sul periodico dei Passionisti del Lazio Sud e Campania, il battagliero Padre Giuseppe Comparelli alza forte la sua voce critica su quel Risorgimento "che non vogliamo celebrare", perché esso fu un'operazione "oggi meglio conosciuta, come sanguinaria e predatoria"; esso si basava sul dogma che il popolo meridionale languiva nella schiavitù e che Garibaldi venne a liberarlo! "La storia racconta l'esatto contrario di quel dogma" - scrive Comparelli - che cita alcuni dei tanti autori di saggi storici in cui "l'inno nazionale diventa un requiem di fucilazioni, massacri, deportazioni e forzate annessioni".

Continua

Permanenza alunni disabili nella scuola dell'infanzia

Ins. Luciana Antinolfi - Collaboratrice da Calvi Risorta

Il 12 febbraio è stata la data ultima per iscrivere i propri figli a scuola, secondo quanto sancito dalla circolare ministeriale n. 101 del 30 dicembre 2010 avente per oggetto l'iscrizione alle scuole dell'infanzia e alle scuole di ogni ordine e grado per l'anno scolastico 2011/2012. Partendo dal presupposto che a 6 anni di età inizia l'obbligo scolastico, spesso, insegnanti e/o genitori di bambini con gravi disabilità, si trovano di fronte alla decisione di prolungare o meno la permanenza nella scuola dell'infanzia oltre i 6 anni. Data la difficoltà ad orientarsi nella giungla di leggi, decreti e sentenze che riguardano l'integrazione e l'inclusione scolastica dei bambini in difficoltà, ci si chiede spesso se ci sia una normativa specifica. Altrettanto spesso ci si chiede se ci sia un limite al numero di anni di permanenza nello stesso ordine di scuola. La normativa di riferimento è la legge104/92 art. 14 comma 1, lettera c: "a garantire la continuità educativa fra i diversi gradi di scuola, prevedendo forme obbligatorie di consultazione tra insegnanti del ciclo inferiore e del ciclo superiore ed il massimo sviluppo dell'esperienza scolastica della persona handicappata in tutti gli ordini e gradi di scuola, consentendo il completamento della scuola dell'obbligo anche sino al compimento del diciottesimo anno di età; nell'interesse dell'alunno, con deliberazione del collegio dei docenti, sentiti gli specialisti di cui all'articolo 4, secondo comma, lettera l), del decreto del Presidente della Repubblica 31 maggio 1974, n. 416, su proposta del consiglio di classe o di interclasse, può essere consentita una terza ripetenza in singole classi". Ciò significa che i bambini con handicap gravi, su richiesta delle famiglie e del Gruppo H operativo, possono frequentare per ulteriori 3 anni la scuola dell'infanzia. L'obbligo scolastico, pertanto, risulta solo rinviato, in deroga alla normativa in materia.

La collaborazione a questa testata consente l'iscrizione all'albo dei Giornalisti - Pubblicisti

ABA s.a.s.
Gianfranco Addelio & Co.
Vendita materiale edilizio
Loc. Tutuni V^ traversa - Vitulazio - (CE)
Tel. 0823 990366 - Fax 0823 1874219

Destinaci il 5 X mille dell'Irpef segnalando la Partita Iva
02974020618 - A te non costa nulla per noi è tanto

Anno V
Nr. 96
25.02.2011
DEA Notizie

Prima parte

Uomini Illustri della Campania

Franco Valeriani - Giornalista - Collaboratore da Bellona

Nel "recinto degli Uomini Illustri" del cimitero di Poggioreale (Na) riposano personaggi della cultura, della storia e della canzone classica napoletana.

Nella certezza di fare cosa gradita ai nostri lettori, fra i tanti personaggi ricordiamo: **SALVATORE DI GIACOMO,** letterato, commediografo e poeta dialettale fu definito il "Dante Alighieri del Vernacolo". Di Giacomo nacque a Napoli il 1860 e morì il 1934.

Compose 254 canzoni di cui 34 musicate dal suo fraterno amico Mario Costa, valente pianista apprezzato per la sua vena melodica. A Mario Costa si aggiunse il compositore abruzzese Francesco Paolo Tosti che era considerato "lo Schubert italiano". Tosti musicò i versi di "Marechiaro" che Di Giacomo compose senza aver visto la famosa finestrella e la melodia, interpretata dai migliori Artisti del tempo, si diffuse in tutto il mondo. Fra le opere di Salvatore Di Giacomo ricordiamo: Taverne napoletane, Il quarantotto, Assunta Spina, 'O Funneco verde, 'A San Francisco, 'O Vuto, Lassammo fa a Dio ecc. Sul marmo che custodisce i resti del Poeta è inciso il nome senza alcuna data a significare che egli è sempre vivo nel ricordo dei napoletani e non solo.

Salvatore Di Giacomo

LIBERO BOVIO. Figlio del filosofo Giovanni Bovio, nacque a Napoli l'8/6/1883 e morì il 26/5/1942 mentre la sua casa tremava sotto i bombardamenti degli aerei Alleati, durante la II guerra mondiale. Gli ultimi versi Libero Bovio li scrisse due ore prima di lasciare questa vita: "Addio a Maria" che dedicò a sua moglie: "Napule sì 'na rosa, sì 'na stella / Sì 'na stella ca luce comm'a cché! Addio Maria... Marì, salutammella Napule pé me. Dille ca è stata 'a passione mia… dille ca l'aggio amata quanto a te!". I versi furono scolpiti sul marmo che custodisce i resti del Poeta, di sua moglie e della figlia. Bovio fu Autore delle più belle canzoni classiche napoletane e italiane: Tiempe belle, Uocchie c'arraggiunate, Canto pé mme, Surdate, 'A canzone 'e Napule, Guapparia, Napule canta, Chiove, L'addio, 'O paese d' 'o sole, Zappatore, Passione, 'O mare canta ecc. In 35 anni di vita artista, Bovio compose 600 canzoni che ottennero un indiscutibile successo insieme a quelle in lingua come: Amor di pastorello, Cara piccina, Pallida mimosa, e la nostalgica "Signorinella" che il maestro Nicola Valente musicò in dieci minuti, in una notte insonne per l'ennesima sconfitta a Poker.

Fra gli Artisti che musicarono i versi di Libero Bovio ricordiamo: Nicola Valente, Ernesto Tagliaferri, Ferdinando Albano, Vincenzo D'Annibale, Ernesto De Curtis ecc.

VINCENZO GEMITO. Scultore nato e morto a Napoli (1852/1929). All'età di 35 anni fu colpito da una malattia mentale che lo tenne inoperoso per 20 anni. Guarito, ritornò alla scultura nel 1909 realizzando opere classiche fra cui il suo capolavoro: L'Acquaiolo.

SAVERIO MERCADANTE. Musicista nato ad Altamura (Bari) il 1795 e morto a Napoli il 1870. Compose oltre 50 opere fra cui La Vestale, Il Giuramento ed Il Bravo. Nel 1862, divenuto cieco compose l'opera Virginia.

Laurea

Gaetano Di Lillo da Vitulazio a soli 23 anni ha conseguito la laurea in Economia Aziendale presso la SUN di Napoli. "Nino, abbiamo sempre pensato che eri un grande, ora l'hai dimostrato". Auguri dai genitori, fratello, zii: Pietro e Valentina; cugini: Luigi, Nino e Marilena. Auguri anche dalla nostra Redazione!

Dalle ferrovie… dimenticati

Pietro Fucile - Collaboratore da Pignataro Maggiore

Lo stipendio annuo di Mauro Moretti è pari a 690.000 euro, poi ce ne sono altri 190.000 che gli vengono dati "solo se fa bene il suo lavoro". Un compenso così alto induce ad immaginare un lavoro gravoso, con enormi responsabilità, che so, l'Amministratore Delegato delle Ferrovie dello Stato (dello Stato?). Invece no, il compenso è stato calcolato in base alla faccia tosta che occorre avere per dire: "Io investo i soldi dove rendono, al centro-nord" (tacendo che quei soldi li prende sia dal sud che dal nord), oppure "abbiamo razionalizzato tagliando i rami secchi" (quegli stessi che lui ha fatto seccare). Nominato nel 2006 al vertice del gruppo FS dall'allora governo di Romano Prodi e confermato dall'attuale governo, svolge la funzione di parafulmine a protezione dei vari ministri dei trasporti che si succedono, avallando anno dopo anno il sempre più insolente disimpegno economico delle ferrovie verso le regioni meridionali. Gli investimenti sono concentrati al nord per l'Alta Velocità e per ridurre di mezz'ora il tempo sul Roma-Milano, al sud si limitano ad eliminare cinque o sei passaggi a livello. È esclusivamente al sud che dal nuovo orario sono stati soppressi numerosi collegamenti, e sempre dalle nostre parti che si fanno viaggiare le ormai fatiscenti carrozze dismesse al nord. A sud bisogna accontentarsi di una rete poco elettrificata e troppo spesso a binario unico, occorre abituarsi alla lentezza, ai ritardi, al sovraffollamento e al fatto che talora per "razionalizzare" si decide di eliminare anche la carrozza ristorante. Per quantificare il ritardo infrastrutturale del sud in fatto di ferrovie, la Svimez (la prestigiosa associazione che dal 1946 analizza l'economia del mezzogiorno) ha concepito un "indice sintetico di rete": fatto cento il valore relativo a tutta l'Italia, le regioni del nord si attestano sul valore medio di 130, quelle del sud fanno registrare invece un misero 68. Per il sud significa la metà del nord, metà dei treni, metà dei posti a sedere, metà delle biglietterie, metà dei controlli di sicurezza, metà manutenzione, metà metà metà… ma biglietto intero. In un simile panorama chi si stupisce che a prendere il Catania-Palermo (sei ore per 190 Km) siano rimasti in pochi? E chi non ripensa al nostro antico primato della prima ferrovia d'Italia, la Napoli-Portici del 1839 costruita in un solo anno? In un solo mese di attività 85.000 persone percorsero quella tratta, poi prolungata da Capua a Sarno (l'amministrazione borbonica saggiamente però favorirà il trasporto marittimo). Legata alla ferrovia, c'era a Pietrarsa la prima fabbrica metalmeccanica d'Italia con 1050 operai che costruivano locomotive e rotaie, ad unificazione avvenuta, si fecero mancare a Pietrarsa le commesse statali e si favorì l'Ansaldo di Genova.

Alle proteste degli operai che disperatamente difendevano il loro lavoro risposero i bersaglieri, spararono e lasciarono sul campo quattro cadaveri, i primi martiri della storia operaia… dimenticati.

PET&GREEN ZOODIACO
Pet & Green
Rapido Ragozzino Giuseppe
Via Galatina, 61 - S. Angelo in Formis (CE)
Tel. 0823. 998054 - cell. 328.8117756
Il punto di riferimento per chi ama gli animali ed il mondo del verde
Offerta: GERMAN Pellet € 4,20

8 Marzo
FESTA DELLE DONNE

AUGURI

TADDEO CERAMICHE Srl
Pavimenti - arredo bagno - termoidraulica
ceramiche artistiche
Viale Dante, 83 - Vitulazio (CE) - Tel. 0823 990535
PAVIMENTI E RIVESTIMENTI A PARTIRE DA € 4,90
MOBILI DA BAGNO A PARTIRE DA € 280,00

Destinaci il 5 X mille dell'Irpef segnalando la Partita Iva
02974020618 - A te non costa nulla per noi è tanto

Anno V
Nr. 96
25.02.2011
DEA Notizie

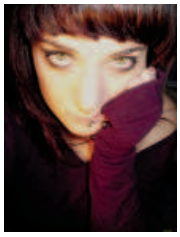
Madonna del Torello: 112 anni dall'apparizione. Triestino Picillo ricorda quei giorni

Prof. Paolo Mesolella - Collaborarore da Calvi Risorta

Anche a Sparanise è apparsa la Madonna. E' stato centododici anni fa: l'8 febbraio 1899. Un mercoledì, intorno alle 11. Filomena Candelora, una piccola baby sitter di 9 anni, stava accompagnando Pasqualina Picillo di 2 anni (l'ultima dei 6 bambini che accudiva) al fondo Torello di proprietà del suo padrone Salvatore Picillo, quando vide improvvisamente la Madonna. Era tutta luce, luminosa e splendente come il sole. Filomena lo ripeteva spesso a quelli che incontrava. Nei giorni scorsi, dopo 112 anni da quell'apparizione a Sparanise una lunga processione con l'effige della Madonna ha attraversato le vie del paese. "Quell'otto febbraio - ricordava Triestino Picillo, anziano nipote di Salvatore - Filomena accompagnava la piccola Pasqualina al vigneto di mio nonno quando vide apparire l'immagine luminosissima della Madonna; a causa della forte luce però, ebbe paura e scappò a casa, lasciando da sola la bambina. Mio nonno non vedendo Pasqualina, ma soprattutto vedendo la ragazza spaventata cercò di capire cosa fosse successo, poi andò dal parroco che, dopo aver sentito il racconto di Filomena, iniziò a suonare le campane a festa. Queste radunarono molte persone che insieme al parroco giunsero al Torello: trovarono la bambina seduta che giocava con dei fiori e decisero di scavare nel punto in cui la bambina diceva di aver visto l' immagine luminosa di una donna. Dopo otto giorni di scavo, a due metri di profondità, trovarono una grotta e in fondo al cuniculo, una pietra di tufo sulla quale era scolpita un'immagine. Mio nonno comunicò il ritrovamento all'ufficio archeologico di Napoli che mandò dei tecnici i quali, giunti sul posto, dissero che su quella pietra di tufo era scolpita l'immagine della Madonna Addolorata. Allora mio nonno a proprie spese, fece costruire la cappella che si vede ora. La pietra fu conservata in una cassa, ma con il passare degli anni, il tufo si ridusse in polvere e l'immagine sparì. Nella cappella invece, fu posto un quadro della Madonna che mio nonno fece dipingere a Napoli, ma anche questo oggi non esiste più. L'attuale statua della Madonna Addolorata invece risale al 1913 quando fu donata dalla popolazione di Calvi Risorta. Un tale Luigi Mele di Calvi, infatti, fu condannato ingiustamente di omicidio perciò fece un voto alla Madonna del Torello: promise che se si fosse accertata la sua innocenza, avrebbe donato alla cappella del Torello una statua dell'Addolorata. E così fu. Durante la causa fu accertata l'innocenza del Mele. Non avendo però disponibilità chiese i fondi a tutti i cittadini di Calvi Risorta per comprare l'attuale statua della Madonna conservata nella cappella di Sparanise". La festa quindi, oltre a ricordare la miracolosa apparizione della Madonna del Torello, riporta tra le strade la bella statua dell'Addolorata che unisce nella stessa fede mariana i due comuni di Calvi Risorta e Sparanise.

Io, tu, il tempo ed il mare

Ins. Fiorella Quarto - Collaboratrice da Aversa



Quando t'incontrai eri poco più che un ragazzino dai pantaloni strappati, con la chitarra in mano... a mò di scudo a difenderti dalla precarietà del mondo che ancora non conoscevi, che già ti divorava; dove tu sia arrivato poi è ancora un mistero e penso nemmeno tu lo sappia. A volte andiamo avanti per inerzia, siamo spinti come polvere antica dalle lancette di un orologio, senza nemmeno avere la forza di masticare questo tempo e poi sputarlo. Quando mi riconobbi allo specchio avevo ormai due leggere rughe d'espressione a delineare gli zigomi, mi sentivo goffa e rigonfia di vita o mancata tale, di paura di perdere, di voglia di trionfare. Io l'ho fotografato questo tempo, imbrigliandolo fra le trame di una immagine, non l'ho mai sfidato, non ne conosco il volto, ho atteso che mi toccasse due volte le spalle, per girarmi e volare via con lui. Quando ci conoscemmo avevamo paura e speranza, mescolate in un bicchiere con del rhum, non ci siamo mai concesso il tempo di sfiorarci, un gigante ci ha stretti con una catena e gettati in mare... Dio, se abbiamo lottato! Contro noi stessi, contro le onde, contro l'altro, contro le maree, per arrivare dove? Su questa piattaforma al centro del mare, sotto un sole cocente e se ti osservo è come in uno specchio, vedo me, soltanto me, che m'inganno pensando sia la tua ma è la mia mano quella che mi dò per rialzarmi e rigettarmi in mare. E' solo un solo tuffo.

All'interno della nostra Associazione stiamo allestendo una biblioteca. Vuoi donare un libro anche usato? Grazie Franco Falco

Metamorfosi
Paolo Fasulo Hairdresser
Info: 0823.966 698

Le ricette di Nietta

Collaboratrice da Bellona

Gnocchi (Strangolapreti) con carne del maiale nero di Caserta

Ingredienti per 4 persone: 200 gr. di farina 00, 1 Kg. di patate, sale, 1 uovo, 200 gr. di pancetta di maiale (nero di Caserta) 1/2 cipolla tritata, 2 cucchiai di strutto di maiale, 200 gr. di pomodori freschi, 1 peperoncino piccante. Lavate le patate sotto acqua corrente, lessatele in acqua salata, spellatele e passatele allo schiacciapatate in un'ampia ciotola. Unite la farina ben setacciata, l'uovo, un pizzico di sale ed impastate fino ad amalgamare accuratamente gli ingredienti ed ottenere un composto soffice ed elastico. Su un tagliere di legno ben infarinato lavorate una parte della pasta fino ad ottenere un rotolino di un paio di centimetri di diametro. Tagliate con un coltello dei pezzetti di pasta da due centimetri e passateli, uno alla volta, sui rebbi di una forchetta e rigateli spingendoli delicatamente con il pollice. Disponeteli su uno strofinaccio infarinato facendo attenzione che non si tocchino fra loro. Intanto iniziate a preparare gli ingredienti per il condimento. Tagliate la carne a tocchetti e mettetela a soffriggere nello strutto di maiale lasciando rosolare. Aggiungete la cipolla tritata, il peperoncino e completate con i pomodori tagliati a pezzettini. Salate, coprite con un coperchio e abbassate la fiamma; lasciate cuocere a fuoco basso per un'ora circa, assicurandovi che il sugo non diventi troppo asciutto. Cuocete gli gnocchi, (Strangolapreti) conditeli con il soffritto e servite a piacere con una spolverata di formaggio pecorino.

Tagliatelle ai funghi porcini

Ingredienti per 4 persone: Per la pasta 300 gr. di farina 00, sale, 3 uova, 200 gr. di funghi porcini freschi, olio e. v. d'oliva, aglio, prezzemolo. Versate la farina a pioggia sulla spianatoia di legno (va bene anche una superficie di marmo); fate un buco nel mezzo per sgusciarvi le uova intere. Aggiungete il sale. Con una forchetta sbattete le uova e incominciate ad amalgamarle alla farina. Lavorate la pasta per una decina di minuti; se risulta troppo morbida e appiccicosa integrate con un po' di farina. Se, al contrario è troppo dura, aggiungete un po' di acqua tiepida. Formate una sfera, infarinatela, copritela con un tovagliolo e lasciatela riposare per circa mezz'ora. Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta con un lungo matterello, partendo dal centro, fino a raggiungere lo spessore ideale (più la pasta è sottile, più è buona). Quando sarà liscia ed omogenea, dividerla in strisce larghe e da ognuna di queste, a mano o con la macchinetta per la pasta, ricavate le classiche tagliatelle che lascerete asciugare ancora qualche ora prima di cuocere. Intanto pulite i funghi porcini e tagliateli a piccoli quadretti. Mettete in una padella dell'olio e fate rosolare l'aglio prima di aggiungere i funghi. Aggiustate di sale e a fine cottura mettete il prezzemolo spezzato con le mani. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata per qualche minuto. Assaggiate prima di scolarla e saltate in padella a fuoco vivo con il condimento di funghi porcini.
Buon appetito.

Spazio autogestito

Ada Balzarini
A due anni dalla sua scomparsa

Logorata da oscura malattia,
come ciclista arrembante in salita
di andare avanti non vede la via,
vacillante tu pur chiedevi aita.
Giuseppe Iole Alex e Rosamaria
lieti t'accolsero ospite gradita;
tuoi congiunti, spendemmo ogni energia
per lo meno ad allungarti la vita.
No, a casa tornasti al tuo cimitero
lassù in collina, tra l'anime care,
ove di fiori godi l'odor vero,
il nostro smog non devi respirare
e lasci agli umani del mondo intero
tutt'altro che la pace e il benestare.

Giuseppe Merola (cognato)

EURO MARMI
di Antonio Siciliano
Lavorazione Marmo Granito Pietre
Arte Funerarie Camini Scale
Pavimenti Cucine Bagno ecc.
Via Calvi, 24 - Pignataro M. (CE)
Tel. 0823 883453 - 328 5312201

Destinaci il 5 X mille dell'Irpef segnalando la Partita Iva
02974020618 - A te non costa nulla per noi è tanto

Anno V
Nr. 96
25.02.2011
DEA Notizie

Palazzo Valentini (Roma)

Dr. Domenico Valeriani - Giornalista - Collaboratore da Bellona

Palazzo Valentini, sede della Provincia di Roma dal 1873, si trova nel cuore della capitale nei pressi di Piazza Venezia. Lo stabile fu edificato su iniziativa del Cardinale Michele Bonelli, nipote di Papa Pio V. A questa fase di costruzione, diretta dal frate Domenico Paganelli seguirono nel XVII sec. ristrutturazioni e ampliamenti su committenza del Cardinale Carlo Bonelli e di Michele Ferdinando Bonelli. Agli inizi del Settecento il palazzo fu dato in affitto ad illustri personaggi dell'epoca. Tra questi il Marchese Francesco Maria Ruspoli che vi dimorò tra il 1705 ed il 1713 e che fece del Palazzo un teatro tra i più splendidi del tempo, ospitandovi musicisti come G. F. Haendel, Alessandro Scarlatti ed Arcangelo Corelli. Nel 1752 fu acquistato dal Cardinale Giuseppe Spinelli, nipote del Cardinale Giuseppe Renato Imperiali. A Spinelli si devono l'esecuzione di raffinate decorazioni pittoriche al piano nobile del palazzo e la sistemazione al pianterreno della ricchissima biblioteca imperiale, composta da oltre ventiquattromila volumi e visitata da illustri studiosi come Giovanni Gioacchino Winckelmann. Nel 1827 l'edificio fu acquistato dal banchiere Vincenzo Valentini, Console Generale della Maestà Prussiana. Il figlio Gioacchino commissionò tra il 1861 ed il 1865 l'esecuzione dei due distinti corpi di fabbrica che completarono il lato lungo via di S. Eufemia. Il lato opposto lungo via de' Fornari fu completato tra il 1873 e il 1876 ad opera del Gabet su committenza della Deputazione Provinciale di Roma che lo acquistò nel 1873. Fanno parte dell'ingente patrimonio artistico della sede della Provincia anche la statua dell'Ulisse di Ugo Attardi, la collezione di quadri e antichità appartenuta al banchiere Valentini, insieme alle più recenti opere, l'Enea e Anchise e l'Europa, realizzate da Sandro Chia in occasione del 135° anniversario della nascita della Provincia di Roma. Tra gli interventi si segnale la collocazione delle antiche statue di Afrodite-Arianna, Marco Aurelio, Caracalla e Pertinace. La nuova collocazione favorisce una migliore conservazione delle opere, non più esposte agli agenti atmosferici. Inoltre, la significativa campagna di scavo archeologico negli ambienti sotterranei, iniziata a giugno 2005 e tuttora in corso, ha recentemente portato alla luce un quartiere abitativo composto da domus con ricchi apparati decorativi risalenti al tardo II-III secolo d.C. Le case, appartenenti a eminenti rappresentanti dei ceti sociali più elevati, presentano pareti ornate con lastre di marmi policromi e pavimenti coperti di mosaici di complessa tessitura. Arricchiscono il panorama due sculture di personaggi togati di grandi dimensioni risalenti al II secolo d.C. Per visitare Palazzo Valentini si consiglia telefonare al numero 06 6766 7324.

La bottega del genio

D.ssa Graziella Rispoli - Conservazione dei Beni Culturali - Collaboratrice da Capua

E' così che si intitola la mostra dedicata a Michelangelo Merisi da Caravaggio allestita nelle sale di Palazzo Venezia a Roma. Fino al mese di maggio è possibile percepire come Caravaggio dipingeva i suoi capolavori. Un criterio del tutto innovativo e peculiare, non sono esposti quadri bensì documenti, inventari, lenti, specchi e strumenti ottici che il pittore utilizzava per ritrarre i soggetti da raffigurare. Il visitatore, in alcune sale, è immerso in una magica atmosfera, talvolta inquieta e buia, per provare personalmente l'effetto della camera ottica, guardare attraverso lenti per capire meglio le tecniche innovative che rievocano i magici effetti chiaroscurali, l'importanza del "vero" e della luce. Componenti basilari che investono il soggetto da raffigurare. L'ultima sala esalta un sapere meno tecnologico puntando sulla quotidianità e sulla semplicità. Gli esperti hanno ricreato la bottega del maestro. Non c'è traccia di eleganza, pochi oggetti, proprio quelli elencati negli inventari esposti all'inizio del percorso. E' bene non dimenticare che Michelangelo Merisi non godeva di buona fama, non era ricco e scappava da una città all'altra per sfuggire alla condanna a morte che gravava su di lui. Una panca, alcuni stracci, uno sgabello, un drappo rosso, uno specchio rettangolare, uno scudo a specchio, brocche e bicchieri sono questi gli elementi che si osservano nello studio ma che, facendo molta attenzione, si possono riconoscere nelle varie opere del maestro.

Come ho già accennato, la povertà caratterizzava la vita di Caravaggio e costui inseriva oggetti d'uso quotidiano nel contesto scenografico. Inoltre non poteva permettersi modelli da pagare per dipingere e molte volte raffigurava se stesso guardandosi in uno specchio, clamoroso esempio è il "Bacchino malato" (foto).

Un tuffo nel passato che aiuta, almeno dal punto di vista tecnico, a capire i misteri e i segreti di Caravaggio. Vale la vena provare!

Pizzeria
BELLA NAPOLI
Pizza Napoletana e Americana
Via Pirandello, Bellona (CE)
Tel. 0823 965200

Gentili Clienti chiedete la SCHEDA PIZZA Gratis

Ultima parte

Dai viaggi alla santità dei pellegrini d'oltre Manica

Prof. Francesco Fraioli - Docente Università Federico II - Collaboratore da Napoli

Viene fatta una duplice distinzione dell'arte divinatoria nei contesti religiosi: si individua una negromanzia per "simpatia" ed una mantica per "imitazione". La prima viene definita come l'errata messa in atto della "associazione di idee per somiglianza e per contiguità di spazio e di tempo", la seconda, invece, viene descritta come una pratica dove avviene "una errata associazione di idee di similarità": in entrambi i casi, la divinazione ha la pretesa di porsi come mezzo ausiliare tra uomo e Dio, come fattore armonizzante e pacificatore, che si manifesta attraverso cerimoniali, usanze e rituali propiziatori. Molti testi agiografici documentano l'uso di pratiche magiche: nonostante la Chiesa biasimasse tali prassi, esse furono particolarmente frequenti in epoca merovingia. Come l'agiografia, la storiografia locale è un fenomeno prettamente circoscritto allo spazio, ma non al tempo: nata per solennizzare caratteristiche di comunità cittadine, è anche alternativa a quella distratta e generica *ratio* storica che talvolta risulta essere incapace ad evidenziare fatti ed eventi di un patrimonio culturale legato univocamente al territorio. Gli storici locali seguono dunque le orme di tantissimi agiografi, si continuano i percorsi tracciati nella *Vitae abbatum Iurensium* del VI secolo, si imitano gli sforzi dell'inglese Beda il Venerabile che tanto si ingegnò per evidenziare le gesta dei protagonisti di storia locale. La difficoltà del futuro dell'agiografia e della storiografia locale va ricercata nello sviluppo altalenante del piacere e del gusto del pubblico. I punti di vista convergono in un duplice pensiero, che, da un lato, evidenzia un acre ostracismo verso i santi e i fatti locali, dall'altro da rilievo ad una emotiva devozione popolare e ad un'entusiasmante storicità e religiosità. Comunque sia, c'è da dire che i santi sono persone stupefacenti e singolari, che vivono per sempre in una dimensione atemporale. Ognuno è dotato di una natura forte, di proprie peculiarità, di un particolare modo di essere. Nessuno è somigliate all'altro, ognuno è classificato in vario modo: pellegrino, contemplativo, ospedaliere, confessore. L'unico elemento comune è la vocazione. Gran parte di loro ha saltato le tappe di una sistematica canonizzazione e il loro onore degli altari si è determinato attraverso la trasmissione orale nel ricordo delle genti, e, avendo permesso l'operato dell'Eterno, queste "persone di tutte le razze e di tutte le lingue, hanno lasciato, nel nostro mondo, una scia di assoluta bellezza" e di carità universale.

Le inserzioni su questa rivista resteranno per sempre su www.deanotizie.it

La nostra promozione:
dal 1 al 31 marzo in collaborazione con la pizzeria
IL POMO D'ORO
ogni 5 lavaggi
1 bonus per una
pizza più Coca Cola

Destinaci il 5 X mille dell'Irpef segnalando la Partita Iva
02974020618 - A te non costa nulla per noi è tanto

Anno V
Nr. 96
25.02.2011
DEA Notizie

La *Tinea capitis*

Dr. Fiorenzo Di Girolamo - Dermatologo - Collaboratore da Calvi Risorta

La Tigna o *Tinea capitis*, è un'affezione del cuoio capelluto causata da funghi (dermatofiti), ad evoluzione più o meno lunga che è tipica, ma non esclusiva, dell'età infantile. Anche nei casi non curati tende a passare spontaneamente con la pubertà, a causa di alcune sostanze fungicide presenti, a partire da questa epoca della vita, nel secreto prodotto dalle ghiandole sebacee del cuoio capelluto. La malattia, a seconda del fungo che la provoca, può essere più o meno contagiosa, arrivando anche a causare vere e proprie epidemie. I bambini, che più facilmente si ammalano di tigna, si possono infettare giocando con altri bambini e tramite il terreno o gli animali (più spesso gatti, cani, conigli). Tale malattia nella forma tipica del bambino (microsporica) si presenta visivamente con delle aree desquamanti - singole o multiple - di perdita di capelli. E' importante fare una diagnosi precisa poiché altre malattie (alopecia areata, psoriasi, dermatite seborroica etc) possono avvicinarsi a tale quadro clinico. In genere ad un occhio esperto è già possibile diagnosticare clinicamente la tigna, ma anche nei casi certi è sempre preferibile asportare qualche squama o qualche capello andando a praticare quello che viene detto l'esame microscopico diretto, e successivamente l'esame colturale, che ci guiderà meglio (a seconda del tipo di fungo) sulla scelta e sulla durata della terapia, anche perché tale esame è assolutamente non nocivo per il bimbo ed evita di praticare trattamenti farmacologici "alla cieca" o scarsamente risolutivi. Spesso infatti, il Dermatologo vede solo in seconda o terza battuta una tigna, e quando sono state già applicate localmente creme antimicotiche, antibiotiche o peggio cortisoniche che non solo non guariscono la malattia, ma possono peggiorarla e ostacolare la successiva corretta identificazione della specie di fungo. Con la diagnosi certa si può iniziare la cura, che si compone di un trattamento generale, di un trattamento locale e di trattamenti accessori ed ambientali. Il trattamento generale (spesso con un farmaco chiamato Griseofulvina) è l'unico attualmente risolutivo per tale infezione. La cura è lunga (almeno 4 settimane) e va modulata caso per caso. Di secondaria importanza è l'utilizzo a livello locale di prodotti antimicotici. Utile uno shampoo antimicotico (che però spesso secca molto il cuoio capelluto) da usare anche per i familiari. È importante sottolineare la necessità di osservare un'igiene scrupolosa evitando di condividere pettini e spazzole, così come cappelli o cuscini. A livello locale è utile rasare settimanalmente 2-3 cm di capelli intorno alla chiazza. In questo modo si impedisce la persistenza e la diffusione dell'infezione. Inutile e "mortificante" per il bimbo, la rasatura completa di tutti i capelli.

SCRIVI RACCONTI?

Questa rivista fa per te.
Inviaci una foto formato tessera ed il racconto (massimo 3.000 battute, spazi inclusi) all'indirizzo email:
deasportonlus@gmail.com
Lo pubblicheremo

S. Maria C.V.

Il miracolo di Don Ciccillo al Teatro Garibaldi

Fabiana Salerno - Giornalista - Collaboratrice da Bellona

Carlo Buccirosso porta in scena l'ossessione contro la suocera e i continui tentativi di sopprimerla. Il motivo non è di quelli tradizionali della suocera invadente, ma più serio… più "grave": la signora Clementina è funzionaria dell'Equitalia. Con la sua straordinaria abilità interpretativa, l'attore drammaturgo indossa i panni di Alberto Pisapia, un uomo esaurito e disperato che, da quattro anni, è minacciato dall'incubo delle cartelle esattoriali che gli arrivano per mano del "piccolo" postino (Davide Marotta), ricordandogli il suo ristorante fallito, la casa ipotecata e i pesanti debiti che gli opprimono l'esistenza. A rendere la situazione ancor più complessa, le paranoie sugli eventuali tradimenti della moglie Valeria (Valentina Stella) con suo fratello Ernesto, avvocato e colpevole della mala gestione del ristorante per gli errati consigli sugli investimenti. La depressione ha costretto Alberto a trincerarsi nel letto contro gli attacchi dell'Equitalia, che gli innescano un istinto omicida contro la suocera che non fa nulla per aiutarlo. Né una corda da tenda né una lampada da camera basteranno per liberarlo, soltanto un miracolo potrebbe salvarlo. Alberto è solo a combattere i suoi deliri, confuso da quella che potrebbe essere la crudele realtà o un incubo da cui poter risvegliarsi. Vincenzo e Matteo sono i suoi figli, l'uno dedito esclusivamente allo sport ma più attento ai problemi di famiglia, l'altro

un filosofo laureato ma distratto e superficiale. La commedia in due atti ci pone dinanzi una scena doppia ed opposta: l'una interna in cui si svolgono i fatti, l'altra di contorno che si presenta come prologo ed epilogo di una pièce sulle nevrosi della società contemporanea, di questa nostra <<iniqua Italia>>. La scenografia richiama un'azzeccata atmosfera di tensione e angoscia (in chiave comica), del malessere psichico che il dottor Cinquegrana cerca di curare. Cinquegrana è anche il Don Ciccillo che chiuderà l'opera col suo miracolo "terreno", salvando il Buccirosso/Pisapia che ci ricorda il buon teatro napoletano di cui l'autore è un indubbio esponente.

Il santuario "Piccola Lourdes" festeggia 19 anni

Prof. Antonio Scarano - Collaboratore da Sparanise

Calvi Risorta - Il santuario "Piccola Lourdes" di Visciano ha festeggiato 19 anni di vita con una lunga processione di ringraziamento per le vie del paese e la celebrazione presieduta dal parroco di Visciano don Michele e dall'inossidabile Padre Bartolomeo. Da quel lontano febbraio del 1992 ad oggi, il piccolo santuario è cresciuto, è diventato grande e meta di pellegrinaggi. Oltre alle due cappelle originarie, è nato anche il Tempio della Croce con grandi statue in legno, l'altare, il confessionale, l'organo e un artistico cancello in ferro. Poi c'è la Croce esterna illuminata a neon ed una terrazza da dove la vista spazia su Calvi fino al mare. E questo grazie all'estro del carpentiere Mario Chece e ai volontari Antonio Perrillo, Nicola Cipro, Vitaliano Canzano, Nicola Ventriglia, Angelo Ricciardi e Giuseppe Manzo. Nella cappella grande il pittore Francesco Ciccarelli, dopo aver dipinto l'affresco dell'ultima Cena, ha impreziosito la statua della Madonna con foglioline d'oro. Di lato alla cappella c'è il caratteristico campanile con il grande orologio che invita i fedeli per il rosario nell'ora dei vespri. Lungo il viale che porta sopra alla collina, invece, sono nati la "Via Crucis", i "Misteri del Rosario" e l' "Orto degli Ulivi" dove tutti gli anni a Pasqua 100 figuranti rappresentano la Passione di Cristo. Sopra la montagna infatti c'é il Calvario dove si elevano tre grandi croci. Nella seconda cappella invece c'é Padre Pio ed il presepe dell'artista caleno Giovanni Di Maio. L'opera formata da oltre 30 grandi pastori ha richiesto per la sua realizzazione 300 chili di sughero e più di 500 lampadine che illuminano ogni angolo del paesaggio palestinese fedelmente ricostruito. Tutte le opere sono state fatte realizzare per il santuario dall'ex parroco di Visciano Padre Bartolomeo. Un tempo il sito era proprietà di Benito Capezzuto che lo coltivava di suo pugno finché, nel febbraio 1992, in seguito ad un sogno, non decise di metterci la statua della Madonna di Lourdes che aveva a casa in un'edicola. All'inizio ci andava a dire il rosario "zì Fiorentina" una vecchietta che abitava lì vicino.

Poi se ne aggiunsero delle altre. Ben presto iniziarono le critiche in paese e qualcuno tolse la statuina. In luglio Padre Bartolomeo volle andare a vedere cosa succedeva in quel luogo chiamato da tutti "la grotta". Vi trovò due vecchiette che pregavano mentre il Benito zappava il terreno arido. Allora pensò di non spegnere quella piccola fiamma di fede e di far crescere quel nucleo di preghiera. Il Capezzuto mise a disposizione il terreno e lui ci mise un capitello con una statuina in vetroresina della Madonna. Oggi quel capitello è diventato il santuario della Piccola Lourdes di Visciano la cui struttura (che ricorda le chiese del Tirolo), emerge imponente dalla vegetazione.

RISTORANTE PIZZERIA amore mio
NEW YORK

P.zza D. Alighieri presso
l'ufficio poste Ampio PARCHEGGIO
Bellona (CE)
Tel. 320 9293830
Vuoi una mano per superare la crisi? Con CINQUE euro porta a casa una Pizza MAXI (qualsiasi tipo) - Vieni a trovarci, mangi quante pizze vuoi più una bevanda pagando euro SEI (tutto compreso)

Destinaci il 5 X mille dell'Irpef segnalando la Partita Iva
02974020618 - A te non costa nulla per noi è tanto

Anno V
Nr. 96
25.02.2011
DEA Notizie

L'avverata profezia

Racconto breve scritto da Maddalena Di Lillo da Vitulazio

"Il decimo giorno del secondo mese del nuovo anno su voi che mi leggerete scenderà la mia maledizione" così parlò il profetico libro. Il 10 febbraio, seduto su una poltrona rivestita di una stoffa simile al raso di un colore blu elettrico, leggeva. Il colore carico indicava un nuovo acquisto, anche se lì quella poltrona c'era sempre stata; tra quegli enormi scaffali d'altri tempi essa si mescolava nell'ambiente creando lo stesso effetto del primo bocciolo di fiore che nasce sul ramo di un albero non appena termina la lunga agonia dell'inverno. E nell'ambiente antico vi era dipinto il personaggio adatto: un signore intento nella lettura di un libro. Come sottofondo il silenzio, la musica più bella che si possa dedicare ad un libro. Esso era interrotto solo dall'orologio a muro che ad ogni ora intonava i rintocchi. Allo scadere del settimo rintocco l'uomo chiuse il libro, lo appoggiò sul tavolino e si diresse verso l'uscita prendendo a volo il giaccone. Era un uomo di media cultura ed aveva letto quel libro solo per capire cosa aveva turbato sua moglie e perché quel giorno non era tornata a casa. Poteva avere quarant'anni, di bell'aspetto: alto, magro, occhi castani e capelli scuri. Quel giorno il suo volto era stanco e preoccupato. "Il segnale del mio arrivo in paese sarà il fitto manto grigio di nebbia che lo coprirà. Nessuno alla settima ora dopo la metà del giorno sarà in giro. Nessuno potrà farvi da testimone". Messo piede fuori casa rabbrividì. La sua preoccupazione si trasformò in agitazione quando vide la densa nebbia che mai era scesa in quel luogo. Mise in moto l'auto e fece il giro del paese. D'un tratto esso sembrò essere abitato da fantasmi. Nemmeno le luci delle case erano accese, nemmeno una fioca luce tra le vie. La piazza era deserta. L'angosciosa sensazione non lo lasciava, lo seguiva ovunque. Arrivò al fiume che indicava la fine del paese. Fermò l'auto davanti al ponte e scese. "E sentirete il vostro nome scoppiarvi nella testa quando ormai sarà troppo tardi". D'improvviso lo vidi.

Vidi quell'uomo che sceso dall'auto iniziò ad urlare il mio nome. Sorpresa mi guardai intorno: ero giù al fiume, immersa sott'acqua, ma anche fuori di essa, perché potevo osservare il mio corpo dall'esterno. Era troppo tardi per me. Spaventata urlai anch'io il nome di mio marito che nel frattempo solo per amore si era gettato in acqua per salvare ciò che restava di me su questo mondo: il mio corpo esanime. Ero stata incosciente a pronunciarlo perché nel momento stesso in cui terminai di dire l'ultima lettera la profezia si avverò del tutto e lui volò accanto a me. Entrambi restammo così immobili a vedere i nostri corpi affondare, mentre intorno a noi si aggiunsero altre anime. "Tutti insieme vedrete i vostri corpi senza di voi, mai nessuno vi cercherà". Il giorno dopo sul posto giunsero in molti a chiedersi cosa fosse accaduto la sera precedente a quelle persone. La polizia archiviò ben presto il caso come impossibile da risolvere, perché mai nessuno chiese spiegazioni per tutti quei corpi.

Bando di concorso

Riservato alle scuole Medie di: Bellona, Vitulazio, Pignataro, Calvi Risorta e Carinaro

D.ssa Giusy Vastante - Avvocato - Collaboratrice da Bellona

L'Associazione Dea Sport Onlus di Bellona indice un concorso a premi rivolto agli alunni delle scuole medie degli Istituti di Bellona, Vitulazio, Pignataro, Calvi Risorta e Carinaro. Il concorso consiste nello svolgimento di un elaborato scritto sul tema "L'Unità d'Italia: tappe storiche dei 150 anni di unificazione". Il concorso prevede due fasi di selezione: nella prima, saranno selezionati gli elaborati (Nr. 1 per classe) da parte dei rispettivi insegnanti. Successivamente, una commissione esterna, il cui giudizio sarà insindacabile, assegnerà i premi che consistono in buoni spesa, per un totale di euro 1000 pari a euro 200 per istituto, da utilizzare presso l'esercizio commerciale indicato. I Docenti hanno la facoltà di scegliere il numero di alunni da premiare. In mancanza di indicazioni ne saranno premiati TRE. Primo - Buono da euro cento. Secondo - Buono da euro sessanta. Terzo - Buono da euro quaranta. Gli elaborati devono riportare i seguenti dati dell'alunno: Nome, cognome e utenza telefonica anche se di un familiare o comunque di persona che possa metterci, eventualmente, in contatto, e devono essere spediti all'indirizzo: deasportonlus@gmail.com entro le ore 12,00 di sabato 12 marzo 2011. Successivamente sarà comunicata la data della cerimonia di consegna dei premi.

ESTETICA-MASSAGGI
IDROMASSAGGIO-BAGNO TURCO

di Ciro Iadicicco

BEAUTY & RELAX

Via Municipio,8 - Vitulazio (CE)
Tel. 346 7409638

Email: cirobenessere@libero.it

Antonio Iannotta. Medaglia d'Oro al Valor Militare

Rag. Vittorio Ricciardi - Collaboratore da Pignataro Maggiore

Seconda parte

Dopo l'esperienza della guerra in Spagna dal luglio 1938 al 31 marzo 1939, lo ritroviamo mentre sbarca a Durazzo in Albania, il 2 marzo 1941, per rimanervi sino all'11 aprile 1942, poi trasferito al Comando del XVII Corpo D'Armata con il grado di capitano, conferitogli dal 30 settembre 1941. Immagini fotografiche del periodo di Spagna e d'Albania riprendono quanto ha colpito la sua sensibilità: un vecchietto ed una donna intenta a riempire una brocca d'acqua da una fonte, nei tipici costumi albanesi. Colline innevate, un paese sventrato dalle distruzioni belliche, colonne di automezzi in movimento nel fango e nella neve. In Spagna: scritte murali inneggianti la rivoluzione, l'invito a contribuire alla campagna d'inverno e contro il fascismo. Non mancano immagini personali che lo ritraggono nella sua figura statuaria, alta e robusta, dagli occhi chiari, penetranti e vivi di chi osserva, vigile e presente a se stesso, agli eventi ed a quanto lo circonda. La guerra, le sue tragedie gli ispirano i versi della poesia che segue, di cui riportiamo la parte finale, nella quale rappresenta la miseria della morte che trasforma l'uomo in un "sudario pietrificato", insita nella condizione del combattente con cui il soldato è costretto a convivere e osservare:

(titolo: *Trincea*)

Sudario pietrificato, la terra
accoglie la serena fissità
di un corpo cui la vita
finendo impresse soffusa la tenuità
di un sorriso vagante
tra labbra e palpebre
come nella leggerezza del sogno.
Il tempo indugia sugli uomini
veglianti senza parole
l'irreale compostezza della morte.

Fu presumibilmente durante la sua permanenza in Spagna che si sviluppò la sua amicizia con il famoso corrispondente di guerra Arthur Menken, cameraman della Paramount. Quelli che nel dicembre 1937 fu testimone e ritrasse i primordi del Massacro di Nanchino in cui l'esercito giapponese si macchiò del più grave crimine di guerra, sino ad allora conosciuto, con oltre 200.000 vittime cinesi massacrate con ferocia inaudita, alcune sepolte vive, decapitate e appese ai muri con uncini conficcati nella lingua. Le donne, circa 20.000 stuprate, uccise ed esposte mutilate dei seni.

Menken fu il fotografo ufficiale dei Marines americani ed il rapporto d'amicizia nato forse, anche, per il comune interesse verso la fotografia, l'arte cinematografica e documentaristica dovette durare sino alla morte di Iannotta, avvenuta il 23 marzo 1958. Da Santa Barbara, in California, inviava spesso notizie e saluti, con la moglie Carol, al nostro illustre concittadino ed alla sua famiglia.

Rinviamo ad altra occasione, per motivi di spazio, ulteriori informazioni sul nostro Eroe sperando che nel tempo riusciremo a pubblicare un ebook ed un libricino esaustivo sul personaggio Antonio Iannotta, onore e vanto dell'Italia e della nostra città.

Un italiano su tre usa integratori e cibi funzionali

Dr. Alfonso Di Stasio - Farmacista - Collaboratore da Camigliano

Prevenire le malattie e prolungare il proprio stato di salute attraverso i progressi della scienza applicata agli alimenti: un'idea sposata da sempre più persone, tanto che oggi un italiano su tre fa uso di integratori, probiotici e alimenti funzionali. Il dato è stato illustrato durante la prima giornata di Life-Med, rassegna congressuale ed espositiva che ha aperto ieri i lavori a Milano e che proseguirà fino al 28 ottobre. "Un italiano su tre usa regolarmente questi prodotti - spiega Cesare Sirtori, preside della facoltà di Farmacia dell'Università degli studi di Milano e presidente di Sinut, Società italiana di nutraceutica - e a fronte della crescente domanda, l'offerta è aumentata in maniera esponenziale". Oggi in Italia sono oltre 8.000 gli integratori e gli alimenti funzionali in commercio e a livello di prodotto finito il mercato vale nel mondo 500 miliardi di euro (50 miliardi solo quello degli ingredienti), contro i 600 miliardi generati dai farmaci.

Spazio autogestito

Al Dottor Caldara Il mio dentista

Rifar m'è d'uopo in buona
parte i denti
e allor ne contatto il restauratore,
mi metto in agenda d'appuntamenti
e mi presento all'amico dottore
che è attorniato da
graziose assistenti,
bravi insieme a creare il
buon umore,
capaci nel preparare i pazienti
a sopportar del trapano il dolore.
E il dottore usa di sue barzellette
a far docili i ferri del mestiere,
onde la certezza per chi scommette
ch'ei ti risistema i denti a dovere
come i miei, fatti a
movenze perfette,
per cui sgranocchiare
è un vero piacere.

Giuseppe Merola
Dicembre 2010

AGENZIA GENERALE PER CASERTA E PROVINCIA
Presti Family
IL CREDITO PER LA FAMIGLIA
S.A. Consulting
CONSULENZA e FINANZIAMENTI
ANIELLO SPIEZIO
Nuova sede in Corso Italia, 91 bis
Pastorano (CE) Telefax 0823 504018
Si cercano Collaboratori
Sede operativa: Viale del Consiglio d'Europa, 40
S. Maria C.V. - (CE)
Tel. 0823 589206 - Fax 0823 845545
aniellospiezio@prestifamily.it
sa.consulting@libero.it
a.spiezio@libero.it

Destinaci il 5 X mille dell'Irpef segnalando la Partita Iva
02974020618 - A te non costa nulla per noi è tanto

Anno V
Nr. 96
25.02.2011
DEA Notizie

Il Valore della Famiglia

Maria Grazia Valeriani - 2° Liceo Linguistico "S. Pizzi" Capua - Collaboratrice da Bellona

La scelta più importante di una persona è la decisione di condividere la sua vita con un'altra. Il matrimonio è un sacramento fondamentale,che dà una svolta radicale alla vita di una persona, abituata a dipendere sia economicamente che ospitalmente dai propri genitori, deve diventare indipendente e costruirsi una propria famiglia. La famiglia è l'ambiente in cui ogni persona vive per quasi tutta la vita. Tutti hanno una famiglia, che può essere naturale o acquisita. Una persona appena nasce si trova a convivere con i propri genitori ed eventualmente con i propri fratelli e sorelle. Da adulti si può decidere se rimanere con la famiglia nativa, prendere casa e essere indipendenti, o come nella maggior parte dei casi, di crearsi una propria famiglia. La cosa più bella in una famiglia sono i figli: ci sono coppie che li desiderano, altri che preferiscono non averne e altre che invece li desiderano ma non possono averli. La vita familiare si divide in 5 tappe: fidanzamento, matrimonio, crescita dei figli, nido vuoto e vecchiaia. Alla base della famiglia deve esserci amore, la coppia deve amarsi e vivere bene, se decide di avere figli, a loro volta devono amarli come loro stessi, devono crescerli senza far mancare loro nulla, devono educarli, non maltrattarli, insegnare loro il rispetto per sé stessi e per gli altri. Anche i figli, a loro volta, hanno doveri nei confronti dei loro genitori: non devono mai mancare loro di rispetto, amarli, condividere con loro gioie e dolori e lasciar loro la possibilità di crescere nel miglior modo. Per essere equilibrata, la famiglia non dovrebbe avere segreti, dovrebbe chiarirsi in caso di incomprensioni e trascorrere la maggior parte del tempo insieme. Se questo non avviene, nella famiglia cominciano a nascere problemi, scontri, soprattutto tra i due adulti, che se non riescono a risolvere, ricorrono al divorzio. Il valore della famiglia è citato nel 1° articolo della Costituzione e afferma: "Il marito è il capofamiglia, la coniuge ne acquisisce il cognome e lo deve seguire in qualsiasi abitazione da lui scelta".

Dato che i rapporti nelle famiglie di oggi sono cambiate rispetto al passato, l'articolo è stato modificato e afferma "Col matrimonio moglie e marito acquisiscono pari diritti, oltre alla reciproca fedeltà, collaborazione coabitazione e contribuzione ai bisogni familiari come si può col lavoro sia professionale, sia casalingo".

Pappa Reale

Prof. Raffaele Taddeo - Apiario Ananglena - Vitulazio - Contatti: 0823 966389 - 338 6537112

La pappa reale è il nutrimento della regina, dal momento in cui l'uovo si chiude e per tutta la sua vita. In realtà tutte le larve dell'alveare sono nutrite con pappa reale per i primi 3 giorni di vita, dopo di che, se la larva non è destinata a diventare una regina 8se si tratta cioè di larve operaie o di fuchi) il regime alimentare cambia. Dopo il terzo giorno tali larve vengono nutrite con una miscela di nettare e polline. La pappa reale è una sospensione colloidale gelatinosa di colore bianco giallognolo, di sapore leggermente aspro, contenente poco zucchero, di odore fenolico. Essa è secreta dalle ghiandole ipofaringee delle giovani nutrici (api di età compresa tra i 5 e i 14 giorni). La secrezione ha luogo solo quando le condizioni di temperatura e di alimentazione (cioè disponibilità di miele o di nettare, polline, acqua) sono favorevoli. La composizione è la seguente: acqua 66%, glucidi 14%, protidi 10%, lipidi 6%, vitamine A, B1, B2, B6, C, E, H, PP, oligoelementi (potassio, ferro, calcio, rame, silicio, fosforo), aminoacidi (arginina, istidina, fenilalanina). Le esperienze cliniche hanno messo in evidenza le seguenti proprietà di carattere generale: miglioramento del metabolismo intracellulare e dello stato generale dell'organismo; azione sulle ghiandole corticosurrenali che combatte gli stati depressivi, l'astenia, gli esaurimenti nervosi, la fatica fisica; accrescimento del peso corporeo in caso di convalescenza, anemia, appetenza; stimolazione fisica con diminuzione dell'emotività; aumento generale della vitalità; rallentamento dell'invecchiamento dell'organismo e della pelle. Una cura comprende una serie di due o tre cicli di due o tre settimane di somministrazioni quotidiane (di preferenza al mattino a digiuno) intercalati da pause di due settimane. Le dosi di assunzione sono comprese fra i 100 e i 300 mg al giorno. Deve essere conservata al buio, nel frigo tra 0° + 5° per mantenere inalterate le sue proprietà. Non è genuina se non è acidula e densa come una crema. Chi non sopportasse l'acidità può ingerirla con un po' di miele. Non presenta alcuna controindicazione né allergia. Presa di sera può provocare leggera insonnia per l'euforia che procura. Usata come pomata, la pappa reale rimargina ferite, coadiuva la guarigione di eczemi, foruncoli e ragadi.

CHANTAL-PROFUMERIA
ACCESSORI - ARTICOLI
DA REGALO
di Federica Cirillo
Via Regina Elena, 41 Bellona (CE) - Cell. 329 6938303

Destinaci il 5 X mille dell'Irpef segnalando la Partita Iva
02974020618 - A te non costa nulla per noi è tanto

Numeri ed indirizzi utili

Api Invasioni Donato De Marco 0823 878002
Ambulanza 118
Anziani 800.911.315 contro le truffe
Auto clonate 800 400 406.
Avis - Bellona 339 7386 235
Carabinieri Vitulazio 0823 967 048
Carabinieri Capua 0823 961 010
Carabinieri Allievi BN 0824 311 452
Carabinieri Pignataro 0823 871 010
Centro antiveleni Na 081 545 3333
Centro Ustioni Roma 06 59 041
Corpo forestale 1515
Droga ed alcool - 800 178 796
Droga Recupero - 081 553 4272
Guardia Forestale 0823 279 099
Guardia medica
Pignataro 0823 654 586
Osp. Santobono Napoli 081 747 5563
Prefettura CE 0823 429 111
Protezione Civile Bellona
telefax 0823 966 163 - 320 567 9455
Rangers d'Italia - 333 103 4804
Reg. Campania 081 796 1111
Rifiuti ingombranti (Bellona)
800 519 787
Sangue 339.738 6235 - 339.774 2894
SOS aereo Napoli 081 780 4296
Stalking 0823 445310
Telefono azzurro 081 599 0590
Usura - racket 800.999.000
Vigili del Fuoco 115 - 0823 466 666
Violenza donne 1522

Ospedali: (P.S.=Pronto Soccorso)
Arienzo P.S.- 0823 803 111
Aversa P.S.- 081 500 1111
Capua - 0823.996 222
Caserta - Militare - 0823 469 588
Caserta P.S.- Civile - 0823 231 111
CUP 800 911 818
Castelmorrone - 0823 391 111
Marcianise P.S.- 0823 518 1111
NA - Cardarelli P.S. - 081 7471111
CUP - 800 019 774
S. Maria C.V. P.S.- 0823 891 111
Prenotaz.: 0823 795 250
Sessa P.S. -0823 934 111
Venafro - 0865 903 974

Farmacie
Bellona: Chirico P. Carlo Rosselli, 5 - 0823 966 684
Camigliano: Di Stasio Piazza Kennedy, 2 0823 879003
Capua: Apostolico - via Duomo, 32 0823 961224
Corvino P.zza Dei Giudici - 0823 961902
Costanzo C.so Appio, 67 - 0823 961781
Russo Fuori P. Roma, 101 0823 961162
Vecchione G. P. di Malta 0823 961 364
Pastorano:Anfora V.Italia - 0823 879104
Pignataro Maggiore
Fusco - Masiello, 38 - 0823 871167
Rega - R. Elena, 63 - 0823 871025
Vitulazio: Cioppa
Via Ruggiero, 13 - 0823 990038

Capua
Turno festivo e prefestivo
26.02.11 - Costanzo
27.02.11 - Russo
05 03.11 - Vecchione
06 03.11 - Apostolico

S. Maria C.V.
Antonone via Lavoro, 141 0823 812260
Beneduce via G. Paolo I 18 - 0823 843701
Bovenzi via Mazzocchi 48 - 0823 846520
Iodice viale Kennedy, 58 - 0823 589137
Merolla via A. Moro, 43 - 0823 841758
Salsano S. Francesco - 0823 798583
Simonelli via Anfiteatro 78 - 0823 845383
Tafuri via Avezzana, - 0823 589216

S. Maria C.V. Turno notturno
25.02.11 - Simonelli
26.02.11 - Antonone
27.02.11 - Beneduce
28.02.11 - Salsano
01.03.11 - Iodice
02.03.11 - Simonelli
03.03.11 - Beneduce
04.03.11 - Antonone
05.03.11 - Salsano
06.03.11 - Bovenzi
07.03.11 - Iodice
08.03.11 - Merolla
09.03.11 - Bovenzi
10.03.11 - Salsano

Avis

Calendario delle raccolte 2011

Bellona
Febbraio 12 - 13
Marzo 12 - 13 - Aprile 09 - 10
Maggio 14 - 15 - Giugno 11 - 12
Luglio 09 - 10 - Agosto 06 - 07
Settembre 03 - 04 - Ottobre 08 - 09
Novembre 12 - 13 - Dicembre 10 - 11

Camigliano
Marzo 20
Giugno 26 - Ottobre 2

Formicola
Marzo 6
Giugno 19 - Settembre 25

Liberi
Febbraio 20
Maggio 29 - Settembre 18

Sono previste anche raccolte occasionali che saranno comunicate

Orario dei treni Triflisco - Napoli
05:04 triflisco 05:57 na c.le
06:02 triflisco 07:00 na c.le
07:17 triflisco 08:20 na c.le
09:12 triflisco 10:08 na c.le
12:12 triflisco 13:16 na c.le
13:45 triflisco 14:47 na c.le
14:27 triflisco 15:25 na c.le
15:33 triflisco 16:27 na c.le
17:34 triflisco 18:31 na c.le
19:07 triflisco 20:03 na c.le
19:56 triflisco 21:17 na c.le

Napoli Triflisco
06:20 na c.le 07:27 triflisco
07:43 na c.le 08:41 triflisco
10:56 na c.le 11:52 triflisco
12:20 na c.le 13:16 triflisco
13:48 na c.le 14:48 triflisco
15:14 na c.le 16:09 triflisco
15:49 na c.le 16:42 triflisco
17:06 na c.le 18:02 triflisco
19:11 na c.le 20:06 triflisco

TELECOM - SERVIZI
Ora esatta 42.161
Sveglia 42.142
Ultima chiamata persa 42.400
Ultime 5 chiamate perse 42.405
Paga chi riceve 40.88
Chiamata urgente su occupato 42.197

Aforisimi

Mentre pensi, spesso perdi l'occasione.

L'amore è una specie di chimica, ma il sesso è sicuramente una specie di fisica.

Nella vita come in un tram quando ti siedi è il capolinea.

Costo pubblicità
a pubblicazione
Pagine interne
mm. 44x180 Euro 50
mm. 44x87 euro 25
mm. 44x119 euro 30
Prima di copertina
mm. 44x180 Euro 100
mm. 44x87 euro 50
Ultima di copertina
mm. 44x180 Euro 80
mm. 44x87 euro 40
I prezzi indicati sono
IVA esclusa ma comprendono:
servizio fotografico
e realizzazione banner.

Museo Campano di Capua (CE).
Orario di apertura al pubblico
A causa dell'esecuzione dei lavori di riqualificazione, fornitura servizi, catalogazione beni ed archiviazione, servizi multimediali e comunicazione presso il Museo Campano, la Provincia di Caserta ha disposto, per motivi di sicurezza, la temporanea sospensione della fruizione al pubblico del patrimonio artistico-culturale dell'Istituto dal 16 Giugno 2009 a data da destinarsi.
Indirizzo: Via Roma 68 - Capua (CE)
Telefono: 0823 620035; - 0823-620076
Fax: 0823 620035 E-Mail: museocampano@provincia.caserta.it SITO WEB **www.provincia.caserta.it/museocampano**

Per alcuni contenuti ci siamo avvalsi della collaborazione di GOVERNO INFORMA e ricerche su Internet. Ciò per offrire notizie più esaurienti ai lettori

Ritorneremo in edicola 11 marzo 2011

Destinaci il 5 X mille dell'Irpef segnalando la Partita Iva
02974020618 - A te non costa nulla per noi è tanto

Anno V
Nr. 96
25.02.2011
DEA Notizie

Caseificio ELITE
di Ugo Missana
Mozzarella formaggi e salumi
Via N. Sauro, 208 - BELLONA (CE) Tel. 0823.967 000
I Nostri prodotti sono controllati e garantiti
Nuovo Punto Vendita Via Appia Km. 187,600
Ex Caseificio La Perla SPARANISE (CE)
Info: 339 147 1516

Il Ritrovo dei Golosi
Siciliano Elena Tatiana
Via Cavella C.da Madonnella
Pignataro M. (Caserta)
Tel. 338 2514949 - 338 1561632

Scopri le eccezionali promozioni per
Viaggi di nozze
Dott. Antonio Nardiello
Via Ruggiero I°, 45 - V itulazio (CE)
Telefax 0823 967 814
Nuova Agenzia in Capua
Via Fuori Porta Roma, 23-25 - Tel. 0823 622199

Da Gennaro
Ristorante Pizzeria
Gradita la prenotazione
Solo pasta fresca Tutto alla brace Specialità Frutti di mare, Anquille, Baccalà Rane e tanto altro...
Fidati di chi ha esperienza. Lamberti, dal 1972 nel settore
Si Prenotano CERIMONIE
Ampio spazio esterno
Parco giochi per bambini
Chiuso il MERCOLEDI'
Via Vinciguerra - Bellona - (CE) - Info - 0823 965645 - 340 512 8220

Dal 1984 nel settore. Successo conseguito con Esperienza e Cortesia

Supermercato
DECO'
Margherita Merolillo

Via Regina Elena - Bellona (CE) - Tel. 0823 966 021