"Non è progressista pretendere di risolvere i problemi eliminando una vita umana". Papa Francesco

DEA Notizie

27 novembre 2015

Anno IX
N. 157

Periodico di Informazione Cultura e Politica
collegato a www.deanotizie.it
distribuzione gratuita

Allianz Lloyd Adriatico

AGENZIA GENERALE VITULAZIO

Buone Feste di *Peppino Pezzulo*

Viale Dante 80/B - Vitulazio (CE)

Tel. 0823 990053 - Fax 0823 990090

ANALISI DEL LIQUIDO SEMINALE PER DIAGNOSI DI INFERTILITA'

ANALISI CLINICHE - CHECK - UP

D.ssa CARLA DE ROSA & C. s.a.s.

Via Luciani (Parco Agorà)

Vitulazio (CE) - Telefax 0823 990 286

Si effettuano prelievi domiciliari GRATUITI

Marco De Luca — Lloyd Italico

Consulenza Automobilistica De Luca

Pratiche Automobilistiche Assicurative
Finanziarie (Mutui, Cessioni1/5, Prestiti)

Buone Feste

Tel. 0823 1875796 - Fax 0823 1875798

Via Granata, 5 - 81043 CAPUA (CE)
e-mail: agenziadelucamarco@gmail.com

Buone Feste

Se in questi giorni di freddo avvertite un'ondata di caldo, non preoccupatevi, è il calore del nostro abbraccio. Auguri.

AUTOSCUOLA CUCCARO 2

Autoscuola di nuova generazione

Nuova sede - Nuove offerte

Buone Feste

Via Perlasca
Bellona (CE)

(Via Perlasca è la strada che collega Via Vinciguerra di Bellona con via Cimitero vecchio di Vitulazio)

QUIPOSTE

SERVIZI POSTALI

Bellona Via Regina Elena, 68
Tel. 320 6938726 - 0823 990567

POSTA ORDINARIA E PRIORITARIA - RACCOMANDATA SEMPLICE E A/R - ASSICURATA - PUBBLICITARIA - MASSIVA PACCHI E PLICHI - PAGAMENTO BOLLETTE - VISURE RICARICHE - F24 - E ALTRI SERVIZI INTERGRATI PAYTIPPER SERVIZI FINANZIARI - MUTUI A TASSI AGEVOLATI FINAZIAMENTI E PRESTITI PERSONALI SERVIZIO PICKUP PER UFFICI E AZIENDE

Buone Feste

Nel nostro ufficio vi serviamo con celerità e trovate la massima disponibilità, cortesia e gentilezza.

Buone Feste

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 IX
Nr. 157
27.11.2015
DEA Notizie

DEA Notizie

Sede legale e Redazione
via Regina Elena, 28
81041 Bellona CE
Telefax 0823.966794
Contatti 320 2850938
338 3161842
c.c.p. 33785874
P.I. 02974020618
deasportonlus@gmail.com
info@deanotizie.it
deanotizie@pec.it
Periodico di Cultura, informazione e politica
Collegato a
www.deanotizie.it
Aut. 665/06.-19.10.2006
Trib. S. Maria C.V.
Direttore Responsabile
Francesco Falco
Giornalista
Vice Direttore
Franco Valeriani
Giornalista
Responsabile Redazione
Fabiana Salerno
Giornalista
Consulente grafico
Antonio Scala
Grafico
Webmaster
Gianfranco Falco
Ingegnere Informatico

Qr-code per collegarsi a www.deanotizie.it

Vendita e riparazioni macchine per cucire
GRAVANO MICHELE
Via Galatina 235 - S. Maria C.V. (CE) Italy
Tel. 0823 841674 - Fax 0823 819686
Buone Feste
Necchi
Singer
Brother
www.paginegialle.it/gravano - e-mail: micgrava@tin.it

MGM srl Gaming
NewSlot
aams GIOCO SICURO
Buone Feste
aams amministrazione autonoma dei monopoli di stato
Via Galatina • S. Maria C.V. (CE)
Tel. 0823.589075 mgmgaming@virgilio.it

"Causa crisi vendo bottiglie con passata di pomodoro che riempii per uso personale. I pomodori usati sono stati coltivati sul mio terreno per cui ho la certezza di offrire un prodotto genuino e garantito". Tel. 335 6450714

GULLIVER
WELCOMETRAVEL
Buone Feste
Il tuo SI diventa vacanza
Per un viaggio di nozze da sogno affidati alla nostra agenzia. Ti aspetta un regalo da sogno
GULLIVER VIAGGI - Vitulazio (CE) - Via Ruggiero I°, 45 - Telefax 0823 967814
Capua (CE) - Via Fuori Porta Roma, 23-25 - Tel. 0823 622199

PET&GREEN ZOODIACO
RAPIDO RAGOZZINO
Buone Feste
Il punto di riferimento per chi ama gli animali ed il mondo del verde
S. ANGELO IN FORMIS (CE) - Via Galatina, 61 - Tel. 0823998054

"Valorizzazione della Dieta Mediterranea"... a tre anni dall'attuazione

INFODAY sulla Legge regionale della Campania n.6/2012

Dr. Domenico Valeriani - Giornalista - Collaboratore da Bellona

Dichiarata dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura (in inglese **U**nited **N**ations **E**ducational, **S**cientific and **C**ultural **O**rganization, da cui l'acronimo UNESCO) nel 2010 Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità, e modello riconosciuto in tutto il mondo per il suo ruolo salutare, la *Dieta Mediterranea* è al centro della legge regionale della Campania n.6 del 30 marzo 2012. Essa promuove e valorizza una dieta quale modello di sviluppo basato su valori e su stili di vita propri dei Paesi del bacino del Mediterraneo con riguardo ai suoi profili salutistici, culturali, sociali, storici, gastronomici, alimentari, ambientali, paesaggistici e dei costumi. Il Consiglio Regionale della Campania, approvando questa legge, ha voluto promuovere la *Dieta Mediterranea* sotto un duplice profilo: la tutela della salute e lo sviluppo economico del territorio. Finalizzato alla divulgazione della legge 6/2012, nasce in Consiglio Regionale un progetto denominato: ***"CrescisanoinCampania"*** a cura di un team di lavoro composto da: *Anna Rosselli, Concetta Perretta, Rosaria Ruggiero, Maria Cacchio, Gennaro Bergantino, Giuseppe Castiello, Fernando Cicatelli, Alfredo Cucciniello, Tommaso D'Ambrosio, Pompeo Damigiano, Raffaella Dell'Anna, Iole Di Troia, Salvatore Longobardi, Salvatore Gaetano, Sergio Viscido e Alfonso Mazzotta.* Il progetto ha tra i suoi obiettivi di divulgare la legge regionale ed avvicinare i ragazzi ed i loro genitori ad un corretto stile di vita. I contenuti del progetto saranno presentati con un INFODAY sulla Legge regionale della Campania n.6/2012 dal titolo: ***"Valorizzazione della Dieta Mediterranea... a tre anni dall'attuazione"***. Questa giornata sull'informazione si svolgerà nella prima decade del mese di dicembre 2015 presso la sede del Consiglio Regionale della Campania - Isola F-13 del Centro Direzionale di Napoli. Per l'occasione la Presidente del Consiglio Regionale della Campania, dr.ssa Rosa D'Amelio (foto a destra), sentita sul tema, si è così espressa: *"La Regione Campania valorizza la Dieta Mediterranea, riconosciuta patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO con la Legge regionale n.6 del 30 marzo 2012. Unica nel suo genere in Italia, la norma promuove le produzioni agro-alimentari del "Made in Campania" e le attività turistiche legate all'enogastronomia. Nel contempo favorisce le relazioni e gli scambi culturali, scientifici ed economici tra le quattro comunità rappresentative citate nell'atto ufficiale di iscrizione dell'UNESCO: Cilento in Italia, Soria in Spagna, Koroni in Grecia e Chefchaouen in Marocco. Inoltre, riconosce il valore del Centro Internazionale di Pollica e del Museo vivente di Pioppi dedicato ad Ancel Keys, quali poli per la diffusione, formazione, ricerca e studio dello stile alimentare mediterraneo e non a caso l'Osservatorio regionale per la dieta mediterranea viene istituito nel Comune di Pollica con sede presso il palazzo Capano".* L'*INFODAY*, dedicato alla divulgazione della legge, si avvarrà della presenza del Presidente del Consiglio Regionale della Campania, Rosa D'Amelio, di Vito Amendolara (Presidente Osservatorio Dieta Mediterranea), del Sindaco di Pollica, di un rappresentante delle istituzioni scolastiche regionale, dell'Assessore all'Agricoltura della Giunta Regionale, di un europarlamentare esperto in materie agricole-alimentari e di un docente di Scienze della Comunicazione dell'Università degli Studi di Salerno. Parteciperanno, inoltre, alla giornata sull'informazione i rappresentanti di Associazioni culturali del territorio tra cui ***"Tesori Campani"*** e ***"Slow Food"***. Per ulteriori informazioni sull'*INFODAY* - ***Legge regionale della Campania n.6/2012 - "Valorizzazione della Dieta Mediterranea... a tre anni dall'attuazione"*** vi invitiamo a collegarvi al sito web ufficiale del Consiglio Regionale della Campania: www.regione.campania.it ed alla pagina facebook: *Crescisano in Campania.*

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

Anno IX
Nr. 157
27.11.2015
DEA Notizie

Heinz Guderian. La battaglia di Kiev (1941)

Battaglie e condottieri

Franco Valeriani - Giornalista - Collaboratore da Bellona

Nessuno come il Generale Heinz Guderian aveva speso, fino dagli anni '30, tante energie per trasformare le truppe corazzate tedesche in un'arma letale. E i successi clamorosi dimostrano la sua abilità tattica e strategica. Dopo la vittoriosa campagna di Polonia del 1939, era riuscito a sconfiggere le forze francesi, un successo che decise la campagna di Francia e che si sarebbe ripetuto in una serie di brillanti azioni di aggiramento delle forze russe. Il capolavoro tattico del Generale Guderian fu la battaglia di Kiev che Hitler definì "la più grande battaglia della storia". L'inarrestabile avanzata delle truppe tedesche nei primi mesi di guerra aveva dimostrato la debolezza delle forze russe. L'area delle operazioni belliche si estendeva lungo 135 mila Km quadrati. I tedeschi dovevano superare due fiumi il Desna e il Dnepr per puntare su Kiev e si affidarono alle loro divisioni corazzate, in particolare al Panzergruppe di Guderian, L'obbiettivo era chiudere in una micidiale sacca quattro armate russe. Guderian capì subito l'andamento delle operazioni ed utilizzò i suoi carri armati lanciandoli alla massima velocità per chiudere ogni via di fuga ai russi. Tra il 25 ed il 26 agosto 1941 le sue divisioni corazzate riuscirono a superare il fiume Desna. Nei giorni successivi le difese russe sbandarono per l'estrema mobilità dei panzer tedeschi. Il 12 settembre 1941 anche i mezzi corazzati del Generale Ewald Von Kleist sferrarono un poderoso attacco. L'incubo di un aggiramento si materializzava, ma Stalin ordinò di non arretrare. Il 15 settembre 1941 le due morse della tenaglia si chiusero presso il ponte Stencia, oltre 10 Km ad est di Kiev. L'accerchiamento era stato realizzato e Stalin fu costretto ad ordinare la ritirata, ma fu troppo tardi e l'esito fu disastroso. Le perdite russe furono ingenti :circa 700 mila uomini tra morti e prigionieri e migliaia di mezzi corazzati distrutti. Per contrasti con Hitler, Guderian fu destituito e, dopo il conflitto, si ritirò a vita privata.

Vendita carburanti Q8
di Marino Ottobrino
Via A. Vinciguerra - Bellona
Augura *Buone Feste*

DINO CAFARO
- hair styling -
- Man and Woman -
Buone Feste

"Le nostre creazioni non vi deluderanno"
Via Rimembranza, 75
Vitulazio (CE)
Tel. 0823 966662
SENZA prenotazione

Lina Cipro del Centro l'Idea di Calvi Risorta Augura un Felice Natale ed un Sereno 2016

PC DOKTOR
Vendita e Assistenza Personal Computer
Luigi Arzillo
Buone Feste
Viale Dante, 13 - 81041 Vitulazio (CE)
Info: 0823 965133- 388 9447733 - Email: info@pcdoktor.it

Per la tua pausa caffè
Buone Feste
MC VENDING sas
081 7590239

L'ILSIDE risarcisca il danno!

Prof.ssa Giovanna Petruccelli - Collaboratrice da Castel di Sasso

L'ILSIDE deve risarcire il danno morale cagionato ai cittadini residenti in località Ferranzano. La sede Codacons di Bellona annuncia l'azione generale di risarcimento danni ex art. 2043 c.c. e, nello specifico per quanto concerne il danno alla salute, danno non patrimoniale, risarcibile ai sensi dell'art. 2059 c.c. Sono trascorsi più di tre anni dall'incendio che consumò plastica, carta e tessuti stoccati sul piazzale della ILSIDE, tenimento Comune di Bellona, la cui nube si espanse su tutti i comuni limitrofi. Le immissioni e le esalazioni dei fumi provocò l'allontanamento dalle proprie dimore di più di trenta nuclei familiari. Il Sindaco di Bellona emanò Ordinanze contingibili ed urgenti a tutela della pubblica incolumità ed igiene, ordinando alla Società ILSIDE S.r.L. di provvedere nell'immediato all'attività di smaltimento dei rifiuti combusti, garantendo tutte le misure necessarie per la salvaguardia ambientale, nonché

della tutela della salute pubblica. Tuttavia, nel maggio del 2013 l'A.R.P.A.C. Regione Campania rilevò, con verbale di sopralluogo n. 56/DPF/13, che i rifiuti combusti occupanti una superficie di 4000 mq non erano ancora stati smaltiti; nel mese di novembre dello stesso anno il Comando di polizia municipale di Bellona, con lettera prot. n. 816/PM comunicò alla Procura Della Repubblica GIP Dott.ssa Giuliana Giuliano, procedimento n. 5966/13 R.G.N.R. - n.7104/13 l'inottemperanza all'Ordinanza sindacale n. 08 del 17 maggio 2013 nella quale veniva richiesto alla società ILSIDE di provvedere allo smaltimento dei rifiuti combusti. Lavori che poi furono affidati d'ufficio, dall'Ente Locale, alle società ENCON S.r.L. e alla ECOGEST S.r.L. La responsabilità della società ILSIDE, in persona del legale rappresentante, per aver praticamente abbandonato per più di un anno i rifiuti combusti, piuttosto che provvedere nell'immediato al loro smaltimento, così come ordinato a tutela dell'ambiente e della salute pubblica, risulta evidente. L'associazione Codacons di Bellona, sarà in prima linea ed al fianco di tutti coloro che vorranno far valere il proprio diritto alla salute leso, mediante azione civile di risarcimento danni non patrimoniali. Azione già avviata per alcuni cittadini residenti in località Ferranzano.

Per informazioni la sede riceve su appuntamento il mercoledì dalle ore 16,00 alle ore 19,30.

Avv. Maria Celeste Cafaro (resp. legale) - Avv. Catia Tartaglione (resp. di sede)

Lettera al Direttore

Caro direttore, una strana coincidenza mi ha portata a conoscere la Città di Bellona e da quel giorno non smetto di ringraziare una mia amica che, invitandomi alle sue nozze, mi ha consentito di conoscere un parrucchiere che non credevo esistessero. Si tratta di Paolo Fasulo, un maestro del capello che avete la fortuna di avere tra voi. Quando partecipai alle nozze lo incontrai per la prima volta, a casa della sposa, cosa che fanno tutti i parrucchieri ma, non tutti, poi, li trovi all'ingresso della Chiesa; ad aspettare la sposa lungo la strada che percorre per il taglio dei nastri augurali e, come se non bastasse, l'ho visto durante il ricevimento nunziale per ritoccare gli sposi prima delle foto. Un interessamento che ho molto apprezzato e che da allora, pur dovendo percorrere un centinaia di chilometri per annullare la distanza tra Anagni, dove abito, e Bellona, non mi privo della sua professionalità. Caro direttore, la prima volta che volli provare da Paolo andai davvero rovinata da decolorazioni fai da te, per togliere il nero, mentre ora ho uno splendido castano con riflessi dorati. Il taglio è bellissimo, lo ha fatto anche una mia amica e siamo rimaste davvero soddisfatte anche del prezzo considerando la differenza: qualità-prezzo! Inoltre sono rimasta meravigliata per la sua bravura anche nel consigliare. Se una cosa secondo lui non ti sta bene, con infinita modestia, te lo dice e ti indirizza al meglio. Ho molto apprezzato la decolorazione perché è stata veloce. Ho constatato che usa dei prodotti professionali che non rovinano i capelli come accadeva in precedenza. Non smetterò mai di ringraziare la mia amica perché il suo invito mi ha permesso di conoscere un parrucchiere che ha soddisfatto tutte le esigenze dalla mia capigliatura. Davvero bravo! Lo consiglierò a tutte le mie amiche.

Maria da Anagni

De Crescenzo Café
Buone Feste
di Antonio De Crescenzo
Superenalotto - Win For Life
Pagamento bollette - Ricariche telefoniche
Carte Bancarie e Gratta e vinci

P.zza Umberto I, 2 - Bellona Tel. 0823 966870

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

Anno IX
Nr. 157
27.11.2015
DEA Notizie

La Croce Rossa Internazionale e le convenzioni di Ginevra

Dr. Domenico Valeriani - Giornalista - Collaboratore da Bellona

Le quattro Convenzioni di Ginevra del 12 agosto 1949, unitamente ai due Protocolli Aggiuntivi del 1977 ed al Protocollo Aggiuntivo del 2005, costituiscono il corpo fondamentale del Diritto Internazionale Umanitario dei conflitti armati e forniscono una solida base per l'azione del Movimento Internazionale della Croce Rossa. I due protocolli aggiuntivi alle convenzioni di Ginevra 1977 si riferiscono alle vittime dei conflitti internazionali e non. Il movimento della Croce Rossa Internazionale opera sulla base di sette principi fondamentali: Umanità: soccorrere senza discriminazioni i feriti dei campi di battaglia, prevenire e alleviare in ogni circostanza le sofferenze degli uomini, proteggere la vita e la salute, far rispettare la persona umana, operare per la reciproca comprensione, l'amicizia, la cooperazione e la pace durevole tra tutti i popoli. Imparzialità: nessuna distinzione di nazionalità, razza, religione, condizione sociale o appartenenza politica, ma esclusivamente soccorrere gli individui a seconda della gravità e dell'urgenza delle loro sofferenze. Neutralità: per conservare la fiducia di tutti, il Movimento si astiene dal prendere parte alle ostilità e, in tempo di pace, alle controversie d'ordine politico, razziale, religioso e ideologico. Indipendenza: le Società Nazionali di Croce Rossa e Mezza Luna svolgono le loro attività umanitarie come ausiliarie dei poteri pubblici e sono sottoposte alle leggi in vigore dei rispettivi paesi, ma conservano l'autonomia che permette loro di operare sempre secondo i Principi del Movimento. Volontarietà: La Croce Rossa è un movimento di soccorso volontario e disinteressato. Unità: in ogni nazione esiste un'unica Società di Croce Rossa o di Mezzaluna Rossa, aperta a tutti e attiva sull'intero territorio, Universalità: il Movimento Internazionale della Croce Rossa e della Mezzaluna Rossa è universale: tutte le sue Società nazionali hanno uguali diritti ed il dovere di aiutarsi reciprocamente. Oggi l'organizzazione conta nel mondo più di 115 milioni di volontari. In Italia è rappresentata dall'Associazione Italiana della Croce Rossa, più nota come Croce Rossa Italiana.

Lettera all'Accademia di Svezia

Quando alla Sicilia il Premio Nobel per la Pace?

Francesco Di Gaetano - L'Associazione Dea Sport Onlus di Bellona (CE) si unisce a quanti hanno fatto pervenire all'Accademia di Svezia la seguente lettera. Sono anni che la Sicilia affronta da sola l'emergenza migranti. Con dedizione, organizzazione, senso di accoglienza. Pur nei grandi numeri e pur essendo la regione più povera d'Italia, la Sicilia non si è mai tirata indietro. Con catene di volontari, con ottima organizzazione sanitaria regionale, in tanti anni, dai primi sbarchi a Lampedusa, i migranti sono stati accolti, visitati e hanno avuto prima accoglienza appena sbarcati.
Oggi il mondo guarda con rimprovero all'Europa, perché i profughi stanno bussando al mondo e trovano porte chiuse, perché le immagini delle migliaia di morti e di respinti, uomini, donne e bambini, cominciano a diffondersi e a colpire le coscienze, rimproverando L'Unione Europea di aver lasciato sole l'Italia e la Grecia. Ma per anni la Sicilia, da sola, con coraggio e umanità ha affrontato questo dramma mondiale. Dai primi sbarchi a Lampedusa, E ancor adesso lo fa. Accogliendo e sfamando i profughi in ogni città della Sicilia. Mai un morto in banchina in tanti anni. Ecco perché chiedo che a questa terra, simbolo da secoli di migrazioni e di accoglienza, antirazzista, multiculturale, mediterranea, venga assegnato il Premio Nobel per la Pace. Sarebbe un premio non solo per la Sicilia, ma un simbolo educativo per avvicinare il mondo ai migranti e alla cultura dell'accoglienza, per quanti operano per la pace e la fratellanza, contro ogni forma di egoismo, di violenza o di razzismo.

Fermate l'Italia, voglio scendere

Franco Falco - Ho cliccato su play per far ripartire il nastro della mia memoria e vedo scorrere: Luigi Einaudi, Amintore Fanfani, Benedetto Croce, Nilde Iotti, Ugo La Malfa, Giorgio La Pira, Ugo Della Seta, Giancarlo Matteotti, Alcide De Gasperi, Arturo Labriola, Guido Basile, tutti membri della Costituente nel 1946 che, se fossero in vita, sono certo, farebbero passare a miglior vita taluni squallidi personaggi che indegnamente occupano gli scranni delle aule Parlamentari. Siamo stati costretti ad assistere scene vergognose interpretate magistralmente da "belve fameliche". Questi personaggi non sono degni di occupare certi posti che dovrebbero essere riservati a "Onorevoli" ossia coloro che onorano, invece ci troviamo di fronte a esseri che ci rappresentano (Sic!) solo per tutelare i propri interessi personali dimenticando l'amata Patria, ossia colei che milioni di persone si sono fatti immolare per difenderla, per renderci liberi mentre costoro, con la scusa della democrazia, l'Italia è stata privata del sacrosanto diritto di mandarli ai lavori forzati o alla forca! Ormai le nostre aule parlamentari si sono trasformate in "Gabbie di matti". Cari italiani, vi rendete conto che stanno là a farsi i fatti propri alla faccia nostra? Ormai siamo stati dimenticati, affamati e sfruttati lasciandoci una sola cosa: la disperazione. Vergogna! NON voglio essere rappresentato da costoro che pensano solo a farsi i fatti propri alla faccia nostra. Fermate l'Italia, voglio scendere.

Ordine Nazionale Biologi

Dott.ssa Rosanna Merolillo

Buone Feste

Biologa Nutrizionista
Specialista in Biochimica Clinica
N. ord. AA_069638

Via S. Martino, 25
81050 Camigliano (CE)

cell. 3490504213
info@rosannamerolillo.it

Lettera a Franco Valeriani

Franco Falco

Ciao Franco,
ogni volta che devo scrivere della scomparsa di un amico è sempre una cosa difficile ma… quello che mai avrei voluto scrivere, anche se, con gli occhi colmi di lacrime, DEVO farlo perché tu lo avresti fatto per me ed io non posso esimermi. Non so proprio da dove cominciare ed inizio col dire che… scrivere di te è una cosa facile, perché sei sempre stato una persona aperta e cordiale, una di quelle persone che, quando si riceve la gioia di conoscere si arricchisce sia la mente che il cuore. E tu, la tua amicizia, il tuo affetto e quanto di positivo possedevi lo hai trasmesso a me che l'ho sempre custodito con infinita gelosia. Anche se spesso le nostre discussioni ci alteravano terminavano sempre con un abbraccio perché restavamo incantati dai nostri sorrisi. Franco, chi l'avrebbe mai pensato che il nostro ultimo abbraccio fosse stato quello di venerdì 6 novembre 2015 quando venni, in compagnia di Peppino Altieri, a… romperti le scatole mentre la tua Cristina preparava il pranzo. Caro Franco, anche questa mattina, io e Peppino, alla stessa ora, siamo venuti a Caserta per vederti per l'ultima volta. Nei pochi minuti concessi neppure per un solo istante sono riuscito a staccare il mio sguardo dal tuo volto, in silenzio ci siamo detti tante cose. Si! Abbiamo continuato a parlarci come tu mi hai insegnato: guardandoci. Ora che non sei più tra noi, sono certo che stai volando tra gli Angeli e da lassù potrai continuare a proteggere coloro che ti hanno amato e continueranno ad amarti, e sono certo di essere annoverato tra costoro. Caro Franco tu non sei andato via ma sei solo partito in anticipo ad aspettare il nostro arrivo per continuare, anche lassù, a guidarci. Caro Franco, ora che stai galoppando nell'immensa prateria del Cielo desidero farti una confessione: si, avevi ragione tu, è vero che di nascosto piangevo quando non riuscivo ad accontentare le persone che a noi si rivolgevano per la soluzione dei loro problemi. A volte non volevo preoccuparti per cui ti negavo l'evidenza. Franco, aiutami, fammi sapere ora con chi potrò condividere: "successi, sconfitte, delusioni, soddisfazioni, esperienze amare e dolci. Ci siamo spartiti i passi e i respiri asciugandoci le lacrime per poi ritornare a ridere. Tu, caro Franco mi hai insegnato a tenere i piedi sempre saldi per terra, una purezza innata nel cuore ed una immensa sensibilità nell'anima che, alla prima occasione rendeva i miei occhi lucidi ad ogni emozione". Quando ho ricevuto la notizia della tua nascita in Cielo, mi è crollato il mondo addosso. Ciao Franco, Cristina è disperata, non riesce a capacitarsi e si domanda se ha fatto tutto per te.

E cosa dire di Franco e Rita? Eri la loro linfa "il papà più buono del mondo", e come potranno capacitarsi del tuo definitivo allontanamento le due tue principessine: Sonia e Sarah?
E' trascorso solo un giorno e già avvertiamo la tua indispensabile presenza. Proteggici. Ciao Franco, ti stringo in un abbraccio immenso come era il tuo cuore. Pregherò per te ma adesso devi essere tu a guidare me. Ti prego, fammi sbagliare il meno possibile e restami vicino fino al tramonto.
Bellona, domenica 8 novembre 2015, ore 23,38.
Franco Falco

Padri e figlie

Dr.ssa Alessia Di Nardo - Giornalista - Collaboratrice da Milano

"Padri e figlie" (titolo originale "Fathers and Daughters") è un film diretto da Gabriele Muccino, uscito nelle sale cinematografiche italiane lo scorso 1 ottobre. La storia inizia a New York nel 1989. Jake Davis (Russell Crowe) è uno scrittore di medio successo che, dopo la morte della moglie in un incidente d'auto, inizia a soffrire di disturbi fisici e psichici. Viene così costretto a trascorrere un periodo di tempo in un ospedale psichiatrico ed a lasciare la figlia Katie (Amanda Seyfried) dalla sorella della moglie, che non lo ha mai stimato. Dopo sette mesi Jake viene dimesso ed inizia a darsi da fare per ricostruire la propria vita ed assicurare un futuro a Katie. Riprende a scrivere ma il primo romanzo viene stroncato dalla critica e non gli procura il successo sperato. Così, spinto dalla piccola Katie, inizia a scrivere un libro che racconti il loro rapporto, dal titolo "Padri e figlie". Venticinque anni dopo, Katie è una brava assistente sociale che, però, non riesce a lasciarsi andare a legami che vadano oltre il sesso occasionale. Il film alterna passato e presente come se fossero due storie diverse per farci conoscere quali vicende della Katie bambina abbiano segnato la Katie adulta e la sua capacità di instaurare rapporti duraturi. Ciò che colpisce particolarmente è il forte legame tra Jake e Katie, un legame bellissimo fra padre e figlia ed una delle scene più toccanti è quando, insieme, cantano "Close to you" dei Carpenters, che descrive in pieno il loro rapporto. Dopo "La ricerca della felicità" e "Sette anime", un altro film internazionale per Gabriele Muccino, uno dei migliori registi italiani dei nostri tempi. Un cast ben scelto ed una storia molto emozionante: da vedere!

Compleanno

Giacca Marisol da Bellona il 20 novembre u.s. ha spento le sue tre candeline. A farle gli auguri: Mamma Orsola Rachiero, papà Raffaele, i nonni, zii e tanti amichetti.

l'impronta del successo
Polizzi
dal 1964
Calzature
Pelletterie
Abbigliamento casual
Calvi Risorta (CE)
tel. 0823 570006
Buone Feste

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

Anno IX
Nr. 157
27.11.2015
DEA Notizie

Sanità: il consenso informato deve essere specifico e circostanziato

Dr.ssa Maria Gagliardi - Avvocato - Patrocinante in Cassazione - Collaboratrice da Capua

Il tanto dibattuto tema della responsabilità medica in ordine al dovere di informazione che grava sui professionisti sanitari vede, in capo ai medici, lo specifico obbligo di dare al paziente ogni possibile informazione in relazione alla terapia medica e/o all'intervento chirurgico da effettuare.

Nella prassi medica, spesso, i sanitari si limitano a far sottoscrivere ai pazienti un modulo informativo generico, mercé il quale raccolgono il c.d. 'consenso informato'. Ebbene tanto non è sufficiente. Invero, i paziente deve essere messo realmente e circostanziatamente al corrente del rapporto rischi-benefici delle cure mediche che va ad intraprendere. Il medico deve, quindi, fornire al paziente, in modo completo ed esaustivo, tutte le informazioni scientifiche possibili sull'intervento chirurgico e/o la terapia medica che intende eseguire, ed illustrarne pericoli e vantaggi. Il 'consenso informato' non può, quindi, essere generico, ma deve essere circostanziato in relazione allo specifico caso concreto che investe il singolo paziente e, nel far ciò, il medico deve tenere in particolare conto la storia clinica del paziente e non sottovalutare eventuali elementi indicativi di un elevato grado di rischio, altrimenti potrà ravvisarsi una responsabilità dello stesso per non aver fornito al paziente un'adeguata informazione in relazione al caso specifico.

Le ricette di Nietta

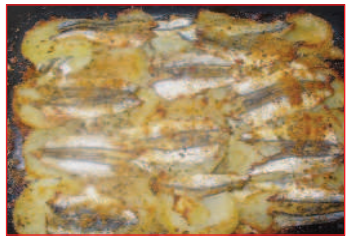
Collaboratrice da Bellona

Lasagna con carciofi e funghi

Ingredienti per 8 porzioni: 10 carciofi, 800 gr. di funghi, 3 spicchi d'aglio, 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, 750 gr. di pasta per lasagna, salsa di pomodoro, sale e parmigiano. Preparazione: Laviamo e asciughiamo i carciofi, togliamo la parte esterna più dura e puliamo i gambi. Mettiamoli a bollire in abbondante acqua salata fino al momento in cui diverranno teneri (circa 30 minuti). Tagliamo a fettine sottili i cuori dei carciofi e lessiamo anche quelli per 10 minuti circa. Prepariamo la salsa non molto ristretta. Facciamo bollire le lasagne per un paio di minuti in acqua bollente salata. In una padella antiaderente mettiamo a rosolare i funghi con d'olio e tre spicchi d'aglio. Passiamo al passaverdure le foglie dei carciofi ottenendo la crema che uniamo alla salsa e andiamo a comporre la lasagna. Mettiamo un po' di crema di carciofi e la salsa sul fondo di una pirofila e poi la sfoglia di pasta, sopra poniamo i carciofi tagliati a pezzetti, il parmigiano e ancora crema e salsa. Procediamo fino all'ultima sfoglia che cospargeremo di crema di carciofi e salsa. Infornamo a 180° per circa 20 minuti.

Il tortino di alici

Per 4 persone: 600 gr. di alici, 3 limoni, 150 gr. di pangrattato, 60 gr. di pecorino grattugiato, 80 ml. di olio extravergine di oliva. Pulire le alici togliendo la testa e la lisca, sciacquare sotto l'acqua corrente. Aprite le alici a libro e mettertele su un piatto da portata. Dopo aver tolto la buccia tagliare i limoni a fettine sottili, dividete a metà ogni fettina, mescolate il pangrattato e il pecorino. Passate le alici prima nell'olio e poi nel pangrattato col pecorino, richiudete le alici su se stesse, disponetele in una pirofila leggermente unta intervallando con le fettine di limone. Mettete in forno a 180° per 20 minuti circa.



Vanity Style
Elena Aurilio Parrucchiera
Affidaci la cura dei tuoi capelli,
resterai contenta per tutta la vita

Via Varacchi, 62 - Camigliano (CE)
Tel. 334 3110769
Non necessita prenotazione

Buone Feste
la boutique del gusto
Piazza Giovanni XXIII - Vitulazio (CE)
Cell. - 3801734668

Prodotti biologici e senza glutine
Pasta di Gragnano, limoncello, sott'oli, conserve, biscotti, vino e liquori totalmente artigianali dalla Puglia e dalla Campania.
Visita la nostra pagina facebook "La Boutique del Gusto"

Ambiente Cultura Legalità - IX edizione

Redazione

Sabato 05 Dicembre 2015, alle ore 17,30 nell'Aula Consiliare della Città di Bellona (CE) l'Associazione Dea Sport Onlus organizza la nona edizione di "Ambiente, Cultura e Legalità" una manifestazione durante la quale sarà presentato il terzo volume del libro **Chi è?** (Tramandiamo ai posteri coloro che meritano essere ricordati). Il volume, curato da **Franco Falco,** è composto di tre sezioni: Oltre a **Chi è?** c'è una sezione per la **Narrativa** e un'altra per le **Poesie** ed è edito dall'Associazione organizzatrice. Inoltre ci sarà la premiazione degli Alunni della Scuola Media di **Bellona**, **Vitulazio, Pignataro** e del Liceo di **Sparanise** e **Teano** che hanno partecipato al concorso:

"Ambiente Cultura è Legalità"

Interverranno:

Saluti - **Filippo Abbate**, Sindaco della Città di Bellona. Presentazione del libro CHI E'? - Volume terzo: **Ersilia Altieri,** giornalista. - Ambiente: **Vincenzo Cenname** - Sindaco di Camigliano - Legalità: **Don Luigi Merola**, Presidente Fondazione 'A voce d"e Creature Napoli, Benemerenze: **Gianfranco Paglia** Medaglia d'Oro al Valor Militare. - **Andrea Adorno**: Medaglia d'Oro al Valor Militare. - **Giovanni Maiello**: Medaglia d'Oro per Vittima del terrorismo - **Nunzio Todisco**: Tenore - **Ercole Del Gaudio:** Responsabile OIPA - Cancello ed Arnone. Presenzieranno la moglie ed il figlio della **M.O.V.M. Appuntato Scelto Tiziano Della Ratta**, assassinato in un conflitto a fuoco per difendere due inermi cittadini vittima di rapina. Presenta: **Domenico Valeriani** - Giornalista - Collaborano: Ricezione: **Hostess** Istituto ISISS "Ugo Foscolo" Turismo - Sparanise

Foto a cura dell'Ing. **Gianfranco Falco**.

Riprese Video: **Studio FELAB di Giuseppe Fusco**

Sottofondo musicale ed Amplificazione curata dal **M° Enzo Davis** Bellona

Scenografia **"La Gardenia"** di Maria Papa Bellona - Buffet curato dalla pasticceria **Paolo Raucci** Bellona.

La manifestazione ha ricevuto il **Patrocinio morale** di: **Città di Bellona, Presidenza Consiglio Regionale Campania, Città di Maddaloni, Ente Provinciale Turismo Caserta.**

Il personale impegnato per lo svolgimento dell'evento fa parte della "**Grande Famiglia**" di **Dea notizie:**

Ersilia Altieri **- Giornalista**
Giuseppe De Carlo **- Collaboratore**
Angela De Matteo . **Collaboratrice**
Francesco Di Gaetano **- Collaboratore**
Franco Falco - Giornalista
Gianfranco Falco **- Collaboratore**
Rosanna Merolillo **- Collaboratrice**
Giovanna Petruccelli **- Collaboratrice**
Fabiana Salerno **- Giornalista**
Michele Schioppa **Giornalista**
Domenico Valeriani **- Giornalista**
Valentina Valeriani **- Collaboratrice**

Nuvole Abbigliamento
di Rita Cioppa - Vitulazio
Augura
Buone Feste

AUTOFFICINA Perfetto s.r.l.
Il Team della Autofficina Perfetto augura Buone Feste
Elettrauto in sede
Autorizzata G service
Si effettuano tagliandi senza perdere la Garanzia
Pagamenti anche con Bancomat e Carta di credito
Via Triflisco, 76 - Bellona (CE) - Tel. 0823 965068

Antonio Sanfelice
Antonio Sanfelice
ISTALLATORE TERMOIDRAULICO
CONDIZIONAMENTO E GAS
Buone Feste 328 4638424
www.idraulicosanfelice.it

PUNTO SCELTO Giuntini
AGRIGARDEN ZOO
PRIMAVERA
PRODOTTI per L'AGRICOLTURA
ALIMENTI CANI e GATTI
GIARDINAGGIO
vasto assortimento di casalinghi
offerta pellet per stufe

Agrigarden Zoo
Criscione s.r.l.
Via G. Matteotti, 3 - Bellona (CE) - Tel. 0823 966898

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

Anno IX
Nr. 157
27.11.2015
DEA Notizie

'A sciuscella (carruba)

Sandro Di Lello - Appassionato di antiche tradizioni - Collaboratore da Bellona

Sandro Di Lello: Quanti sono quelli che oggi sanno che cos'è 'a sciuscella. E' una bacca dalla forma del baccello della fava, ma più grande. Prodotta da una pianta di alto fusto, che vive anche 500 anni, molto coltivata in Sicilia. Durante la maturazione passa dal colore verde a quello marrone scuro. Il prodotto è preferito dai cavalli perchè possiede molte proprietà nutritive ed i proprietari dei quadrupedi, per tenerli sempre il forma, mescolavano la carrube a crusca ed avena in un sacchetto che appendevano con una cinghia sulla testa del cavallo dandogli la possibilità di mangiare anche mentre camminava. Oggi il trasporto non viene più effettuato con carretti trainati da cavalli, bensì con automezzi più capienti e veloci, per questa ragione sono quasi scomparsi i cavalli da tiro ma abbiamo solo cavalli da corsa o da parate. Le industrie hanno scoperto le qualità di questa bacca e la stanno usando per farne grandi profitti. Infatti, l'hanno messa in commercio sotto forma di farina ottenuta macinando i semi e la polpa essiccata, la quale, avendo un sapore dolciastro, è gradevole e si confonde facilmente con quello del cacao, è diventata una specie di leccornia. Viene usata per farne dolci, gelati confetture e anche alcol. Sazia facilmente, non è calorica, è consigliata alle persone che sono a dieta perché sazia facilmente e pur se contiene proteine, zuccheri, grassi, fibre, potassio, sodio, fosforo, magnesio, selenio e ferro, è povera di calorie e non contiene glutine, quindi anche i celiaci possono mangiarne senza problemi. Inoltre viene utilizzata per ricavarne farmaci. Con l'utilizzo che ha avuto questa bacca, oggi, anche se ci fossero ancora i cavalli da tiro, '"a sciuscella" potevano solo sognarla.

Pignataro

Alla guardia medica c'è una vera professionista

Nel meridione della nostra penisola si sente spesso parlare di sanità inefficiente e difficilmente si accenna alle eccellenze. Proviamo piacere nel piangerci addosso e mai guardiamo in faccia alla realtà perché, quando c'è da elogiare un medico, ci asteniamo e, soprattutto, ci dicono: "mancano le tipiche notizie da rovescio della medaglia", tanto da far pensare che al mondo vada tutto così. Ciò lo reputo fazioso perché ne ho sentito di tutti i colori: medici meravigliosi che vengono sbattuti fuori dai reparti, relegati ad attività che ridicolizzano la grande competenza acquisita negli anni, semplicemente perché non abbastanza bravi a corteggiare il loro primario, e vengono sostituiti da personale poco competente a scapito dei pazienti.

Ma, ci sono medici e… "medici". Desidero raccontarvi cosa mi è capitato: giovedì 19 novembre u.s., ore 20,50, avverto una instabilità fisica, faccio fatica a camminare, le gambe traballano. Cosa faccio? chiamo la guardia medica di Pignataro oppure l'ambulanza? Ma si, quest'ultima lasciamola a casi più gravi del mio ed opto per la guardia medica. Digito il numero 0823 654586. Al terzo squillo risponde una cortese e gentile voce femminile, trattasi della dottoressa di turno. Riferisco il mio problema e dopo uno scambio domande-risposte, chiede il mio indirizzo e recapito telefonico. Dopo pochi minuti la dottoressa, della quale non conosco il nome, raggiunge la nostra sede. Vengo sottoposto ad una visita scrupolosa che effettua solo chi diventa medico per passione perché ispirato da una vera e propria vocazione. Infatti si è rammaricata per non avere nella propria borsa il medicinale occorrente ma ha rimediato con un'iniezione. In lei, io e i presenti, non abbiamo visto solo il medico che visita e scappa, ma la persona che ha cercato di rendere sereno il paziente con consigli e precauzioni. Grazie dottoressa, continui a percorrere questa strada che di certo le farà raggiungere la meta sperata. *F. Falco*

FPAASNUE-LAOMPOA-ROELOE... OLOAP OLUSAF
Buone Feste
Info: 0823.966698

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

Centro Copie
Via Ruggiero I°- Vitulazio
Augura *Buone Feste*

Piante Fiori Addobbi vari
Buone Feste
Cedesi attività
La Gardenia di Maria Papa
Piazza Giovanni XXIII, 15 - Bellona (CE)
Tel. 0823 965159 per urgenze 0823 965445

L'ISISS Galilei al San Paolo per ricordare Salvatore

Sparanise

Direttore

Una giornata particolare dedicata a Salvatore Parente, il giovane tifoso del Napoli di Sparanise ed ex alunno dell'ISISS "G. Galilei", morto di recente in seguito ad un male incurabile, lasciando alle cure della sola mamma due splendidi bambini. Domenica 8 novembre scorso, infatti, 51 amici di Salvatore e tifosi accaniti del Napoli calcio hanno voluto ricordare Salvatore direttamente allo stadio "San Paolo" di Napoli, esponendo un grande striscione sulle gradinate durante la partita tra il Napoli e l'Udinese, vinta con successo dalla squadra partenopea. Il progetto che ha portato numerosi alunni del Galilei di Sparanise al San Paolo di Napoli è stato voluto dal prof. Amato Palumbo ex docente di Educazione Fisica della scuola in collaborazione con il preside dell'ISISS Foscolo di Teano, prof. Paolo Mesolella e ai professori Giancarlo Occhicone, Giuseppina Piccirillo e Pina Faella che insieme a tanti altri amici di Salvatore hanno vissuto una giornata tutta particolare a Napoli in ricordo di Salvatore che dopo l'esperienza scolastica era diventato ragioniere ed aveva avviato un'attività di catering insieme al padre Giuseppe. La loro esperienza nel settore enogastronomico è più che trentennale. Nel 1981 infatti era nata la pizzeria rosticceria Da Peppino che in breve tempo divenne un punto di riferimento per l'agro caleno. Nel 2010, poi, per venire incontro alle esigenze della clientela Salvatore aveva avviato l'azienda "Parente Catering" che con Eleganza, Originalità ed Esclusività rendeva momenti importanti, giorni indimenticabili, come quella di domenica scorsa al San Paolo di Napoli. Questi i nomi degli amici che hanno voluto ricordare Salvatore esponendo al San Paolo il grande striscione: Palumbo Amato, Mincione Rocco, Di Robbio Raffaele, Terenzio Mastrangelo, Occhicone Francesco, Agostino e Alessio, Michele Leggiero, Paolo e Luca Mesolella, Daniele Scarano, Ranucci Francesco e Antonio Giuseppe, Francesco De Stasio, Carlo Sangiovanni, Oreste Rovito, Marcello De Simone, Luca Santin, Giuseppe Rossi, Pietro e Francesca Pelliccione, Raffaele Leone, Antonio Cirella, Pasquale Magnetto, Pietro Caserta, Luigi Merenda, Vitaliano Martucci, Fulvio Di Chiara, Marco Pagliaro, Luca Marrandino, Carlo Alberto Belculfiné, Antonio Esposito, Genoveffa Arena, Raffaele e Aurora Bassi, Benito e Gennaro Testa, Gennaro Rianna, Marzia Pettrone, Emanuele Feroce,Gennaro Grande, Matano Manuel, Andrea Rotondo, Eraclio Vessella, Pasquale e Eleazzedo Piccirillo.

L'Innominato

Salvatore Antropoli - Collaboratore da Pontelatone

L`Innominato è una delle figure più nobili del capolavoro Manzoniano "I promessi sposi". Personaggio realmente esistito nel quale si svolge un dramma spirituale che trasforma un animo spietato, freddo e malvagio. Razziava dovunque e si rifugiava nelle terre del milanese. Si raccontano di lui storie raccapriccianti fino all'incontro con la sventurata Lucia. L'uomo scorge nella disperazione della giovane una luce che lo porterà alla conversione e alla riconciliazione con Dio. Diventerà un simbolo di pace e di speranza per i più derelitti. Offrirà il suo aiuto ad Agnese a Perpetua a don Abbondio ospitandoli al castello durante l'invasione dei lanzichenecchi. Finalmente in pace con Dio e trascorrerà il resto della vita adoperandosi in opere di bene. Oggigiorno ai vertici della nostra gerarchia politica uno c'e` che merita l'appellativo di "Innomimato". A differenza del primo questi non si è pentito dei torti a tanti innocenti, delle persone alle quali ha rovinato la vita per compiacere all'oligarchia europea. La giustizia farà il suo corso ma deve temere soprattutto quella divina che spesso arriva prima di quella degli uomini.

Dedica

Dedichiamo questa foto a coloro il cui vanto è la forza e non il cervello.

F.Falco

Questa rivista è anche su www.deanotizie.it

MARKET DEL GUSTO

Buone Feste

Pietro Di Monaco

Via Regina Elena, 79 - Bellona (CE)

Tel. 327.7973545

Si accettano tiket e Buoni Pasto di tutti i tipi senza detrazione

Ogni chilogrammo di mozarella una ricotta in omaggio

Domenica e festivi carciofi arrostiti

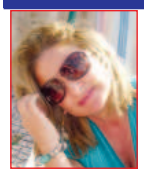
Destinaci il 5 X mille dell'Irpef segnalando la Partita Iva **02974020618** - A te non costa nulla per noi è tanto

Anno IX
Nr. 157
27.11.2015
DEA Notizie

Convegno sul comparto agro-zootecnico

Dragoni

Prof.ssa Giovanna Petruccelli - Collaboratrice da Castel di Sasso



"La valorizzazione del comparto agro-zootecnico dell'alto Casertano: l'esempio del Caciocavallo de Re". E' il titolo del convegno che si terrà venerdì 4 dicembre, alle ore 17.00, nella sala consiliare del comune di Dragoni (CE). Dopo i saluti istituzionali del sindaco e consigliere provinciale, il professore Silvio Lavornia, del Presidente della Provincia di Caserta On. Angelo Di Costanzo, dell'avv. Giovanni Mastroianni assessore città di Caiazzo e vice-presidente Patto per l'Alto Casertano, del dott: Marco Negri, consigliere del comune di Dragoni con delega all'Agricoltura Responsabile Imprenditori Agricoli Patto per l'Alto Casertano l'incontro sarà affidato all'intervento dei seguenti relatori: Dott. Maurizio De Renzis, Direttore ARAC, Prof.ssa Nicoletta Murru-Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Università Federico ||, Dott. Antonio Limone, Commissario Istituto Sperimentale del Mezzogiorno, Prof. Vincenzo Peretti, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Università Federico ||. In chiusura prenderà la parola, l'On. Gennaro Oliviero, Consigliere Regionale Presidente Commissione Ambiente Regione Campania. I lavori saranno coordinati dal giornalista: Enzo Perretta. L'appuntamento, fissato nel programma è un viaggio nei saperi e nei sapori, per riproporre le pratiche familiari legate all'alimentazione. Il lavoro di ricerca punta l'attenzione sul "Caciocavallo del Re", un formaggio che racchiude in se: storia,

qualità e tradizione. Il riconoscimento del marchio "Caciocavallo del Re" da parte del comitato scientifico dell'Associazione Patto per l'Alto Casertano è stato attribuito al caseificio "La Teresina" di Piana di Monte Verna, di cui è titolare l'imprenditore agricolo, Arcangelo Santabarbara. L'idea della promozione del prodotto, è magistralmente diretta dal dott. Marco Negri, medico veterinario, il quale, grazie alle sue competenze in campo agricolo, vuole rilanciare un prodotto di nicchia. L'evento è presentato dall'Associazione "Patto per l'Alto Casertano" dal comune di Dragoni e dalla Provincia di Caserta.

Adeguamento normativo della Scuola Media Statale "L. Martone"

Pignataro

Paolo Fasulo - Collaboratore da Bellona

L'ing. Antonio Manzella, Responsabile del Servizio Tecnico del comune di Pignataro Maggiore del quale è sindaco il prof. Raimondo Cuccaro (foto), rende noto che in riferimento al Bando di gara per l'appalto dei lavori dell'Opera Pubblica "Adeguamento normativo della Scuola Media Statale "L. Martone" ai sensi dell'ex D. Lgs. n. 626/94 (oggi D. Lgs. 81/08)" dell'importo complessivo di euro 205.000,00, di cui euro 201.709,68 per lavori somministrazioni assoggettati a ribasso d'asta ed euro 3.290,32, per oneri per la sicurezza non assoggettati a ribasso d'asta, il tutto oltre I.V.A. come per legge, giusto C.I.G.: 63825739DA. approvato con la precedente determinazione dirigenziale n. reg. gen. 395/15 e pubblicato in data 17.09.2015, con scadenza prevista per il 09.11.2015. Con determinazione dirigenziale di questo Servizio Tecnico n. reg. gen. 508 del 05.11.2015:

1. sono state apportate delle modifiche alle Sezione VII e X del suddetto Bando di gara;
2. è stato previsto il seguente nuovo termine di scadenza per la presentazione delle offerte: 28/12/2015;
3. nella specifica sezione bandi di gara del sito istituzionale dell'Ente, www.pignataromaggiore.gov.it, è stato pubblicato il bando con le modifiche i cui al punto 1.

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

KALOR FIAMMA
Servizio GPL bombole
Tel. 329 4169046
Augura *Buone Feste*

Edicola DI RUBBA
Via Regina Elena - Bellona
Augura *Buone Feste*

Buone Feste
Margarito
Abbigliamento Uomo - Donna
Via Macello, 4 - Vitulazio (CE)
Tel. 0823 96 62 27 - 327 66 99 323
www.margaritoabbigliamento.it

A dicembre musica e storia animano l'antica Capua

Maria Grazia Tecchia - Collaboratrice da Casapulla

Ritorna a Santa Maria Capua Vetere l'evento che tutti stavamo aspettando per chiudere l'anno in bellezza: "La città sotto la città" arriva alla sua sesta edizione, e quest'anno fa il botto con un calendario ricco di artisti e visite guidate. Musica e storia sono l'anima di questa attesa manifestazione, che quest'anno è riuscita ad aggiudicarsi il finanziamento della regione per un plafond di 250 milla euro, destinati all'allestimento degli eventi da ogni punto di vista al fine di restituire ai partecipanti un evento impeccabile.
Sei saranno i grandi concerti che si svolgeranno nel mese di Dicembre, con Nek che aprirà all'Anfiteatro il 9 Dicembre, Sal Da Vinci nella stessa location storica si esibirà il 19 Dicembre, seguito da Ron il 20 direttamente da Piazza Mazzini. Il calendario proseguirà con i New Trolls il 22 Dicembre al teatro Garibaldi, mentre il 23 sarà la volta di Enzo Avitabile e del suo spettacolo musicale Sacro Sud, che lascerà il posto a Mario Biondi per il gran concerto di chiusura il 26 Dicembre di nuovo con lo sfondo del nostro magnifico Anfiteatro Campano.
L'idea di base è il tentativo di avvicinare quante più persone possibili alle bellezze storiche di cui il nostro territorio è fortemente ricco, attraverso la musica e la sua magica forza attrattiva che è in grado di esercitare sulle generazioni più giovani.
Ma non solo musica, infatti dal 15 al 18 Dicembre saranno diversi i siti storici visitabili a Santa Maria Capua Vetere ma anche nei comuni limitrofi che un tempo costituivano l'antica Capua. L'Arco Adriano, l'Anfiteatro, il Museo Archeologico, il Mitreo, il Criptoportico, l'Officina dei bronzi, la Domus di Confuleius Sabbione, la Domus di via degli Orti, la Chiesa di Santa Maria Maggiore e la Fornace Etrusca sono i luoghi delle visite guidate sammaritane, ai quali andranno aggiunte le new entry della Conocchia di Curti, le Carceri vecchie di San Prisco, il Palazzo vanvitelliano Vestini Campagnano a Recale, la Cappella Santa Croce di Casapulla, il Palazzo della Gran Guardia e la chiesa di Sant'Eligio di Capua, e infine la Chiesa Abbaziale di San Martino Vescovo di Macerata. Un'occasione in più per godere del nostro grandioso patrimonio storico, e per ricordare che ogni giorno, anche se non sempre ci facciamo caso, siamo circondati da siti che ci ricordano la grandezza del nostro passato.

Festa della Mela di Valle di Maddaloni

Michele Schioppa - Giornalista - Collaboratore da Maddaloni

Divulgati i menù della XXIII edizione della "Festa della Mela di Valle di Maddaloni"
È un continuo di novità e aggiornamenti l'attesa XXIII edizione della "Festa della Mela di Valle di Maddaloni". La stessa, forte del supporto degli Enti Locali e di sodalizi come Rotaract Maddaloni - Valle di Suessola, ed ancora il censimento nel portale www.italive.it atto al coinvolgimento degli automobilisti che percorrono il territorio nazionale per più svariati motivi così da accedere agli eventi organizzati,alla scoperta di eccellenze enogastronomiche (http://www.italive.it/evento/14479/sagra-della-mela-di-valle-di-maddaloni). La prelibatezza di Valle, la cui festa è stata di recente oggetto di presentazione nel TgR Campania (10 Ottobre 2015) e nella trasmissione televisiva "Prova del Cuoco" (20 Ottobre 2015), i cui contributi sono disponibili on line https://www.youtube.com/watch?v=LkLeLkuOeMw ed ancora http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-ef0948ad-a2a1-446f-9920-f9244fbd5a11.html, nell'ambito della preparazione ha deciso di iniziare a rendere noto anche i menù che saranno gustati nei giorni 28 e 28 Novembre 2015 a Valle di Maddaloni (Caserta). Allo stesso evento, si ricorderà, sono stati inviati a presentare i prodotti della Terra di recente colpita da eventi naturali le aziende del Sannio, quali ospiti degli organizzatori.

I due menù che si allegano per l'anticipazione a quanti accorreranno tengono conto della particolare contingenza temporale e quindi sono di facile accesso economico, senza precludere l'abbondanza e il gusto della gastronomia.
I nostri portali social:
Facebook: ProLoco Valle di Maddaloni
Twitter: @prolocovalle
Instagram: prolocovalle
ed il nostro sito internet: www.prolocovalle.com

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

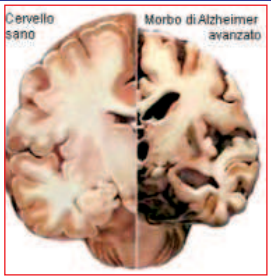
Destinaci il 5 X mille dell'Irpef segnalando la Partita Iva
02974020618 - A te non costa nulla per noi è tanto

Anno IX
Nr. 157
27.11.2015
DEA Notizie

Malattia di Alzheimer: una nuova cura

Dr. Giuseppe De Carlo - Collaboratore da Pastorano

La malattia di Alzheimer (Alzheimer's Disease: AD) è una patologia neurodegenerativa, progressiva ed irreversibile, che colpisce il cervello e che comporta la perdita delle capacità cognitive (pensiero, memoria e ragionamento) in modo tale da interferire con la vita e le attività quotidiane della persona. In Italia le stime recenti dei malati di Alzheimer sono circa 520.000 ed entro il 2050 il numero di persone che nel mondo soffriranno di demenza,intesa come una progressiva perdita delle funzioni cognitive, salirà a circa 135 milioni di persone. Dagli Stati Uniti arriva la notizia della scoperta della sua possibile causa principale mediante dei test sperimentali, per ora eseguiti solo su cavie di topi, nelle quali sperimentazioni si è osservato che un tipo di cellule del sistema immunitario del cervello, le cellule della glia (microciglia) che sono le principali difese immunitarie attive nel sistema nervoso, quando iniziano a consumare dosi anomali di un amminoacido denominato Arginina, iniziano a subire un processo di divisione e incomincia ad apparire l'Alzheimer. I ricercatori statunitensi della Duke University hanno scoperto di poter bloccare tale processo con la somministrazione di un "inibitore enzimatico", una molecola in grado di poter diminuire l'attività di un enzima, come la difluorometilornitina (DFMO), riducendo il consumo di arginina, da parte delle microglia per cui si riduce sia il numero di queste cellule che delle cosiddette 'placche amiloidi', le quali insieme al malfunzionamento delle proteine Tau, ne alterano, rallentando il loro funzionamento causando la demenza tipica dell'Alzheimer. Per la sperimentazione i ricercatori hanno utilizzato topi da laboratorio modificati geneticamente diversi anni fa in modo tale che il loro sistema immunitario potesse essere simile a quello umano. Quindi se il consumo dell'amminoacido Arginina si noterà pure negli uomini allora forse potremmo bloccare ed invertire il corso della malattia aprendo la strada a un nuovo modo di pensare di curare la malattia di Alzheimer invece dei soliti farmaci come tacrina, donepezil, rivastigmina e galantamina e dei trattamenti disponibili oggi che puntano semplicemente a contenere i sintomi e a far regredire tale malattia. Infatti si stanno eseguendo una serie di sperimentazioni sulla "difluorometilornitina" (DFMO), la sostanza utilizzata per bloccare l'effetto dell'arginina e potrebbe essere una nuova cura.



AUTOSCUOLA ALEX
Il nostro successo:
Cortesia
Serietà
Professionalità
Info 333 775 2912
Buone Feste
da Peppino
Oltre mezzo secolo di esperienza
Via Torre Tommasi
VITULAZIO - (CE)

Ferramenta
Elettricità
Infissi
Ceramiche
Termoidraulica
Buone Feste
Ceramidea di
Donato DE LUCA
Condizionamento
Vasta esposizione
Igienici e
Vasche
Idromassaggi
Nuovo locale di esposizione
Bellona (CE) Via N. Sauro, 172 - Tel. 0823 966618 - 0823 966281

Menù per due euro DODICI
Prenotazione obbligatoria
ZIO CICCIO 'O NAPOLETANO - TEAM
RISTORANTE E PIZZERIA ALL'AMERICANA
Mercoledì chiuso ZIO CICCIO
Buone Feste
www.ziociccioteam.it
di Raffaele (Lello) Langella
Via Matteotti, 28
BELLONA (CE)
389 9210806 - 388 6274518
Si accettano prenotazioni per BANCHETTI

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

Anziani 800.911.315 contro le truffe
ASL Caserta Prenotazioni 800 984043
Auto clonate 800 400 406.
Avis - Bellona 339 7386 235
Bellona Municipio 0823 965822 - 965899
Bellona Polizia Locale 0823 967293
Carabinieri Vitulazio 0823 967048
Carabinieri Capua 0823 969800
Carabinieri Allievi BN 0824 311 452
Carabinieri Pignataro 0823 871010
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
Emergenza Infanzia 114
Guardia Forestale 0823 279 099
Guardia medica
Pignataro 0823 654586

Ospedali: (P.S.=Pronto Soccorso)

Arienzo P.S.- 0823 803 111
Aversa P.S.- 081 500 1111
Caserta - Militare - 0823 469 588
Capua prenotazioni 0823 996258
Cup 0823 996252
Caserta P.S.- Civile - 0823 231 111
CUP 800 911 818
Maddaloni 0823 400111
CUP: 800 984043
Marcianise P.S.- 0823 518 1111
NA - Cardarelli P.S. - 081 7471111
CUP - 800 019 774
Santobono Napoli 081 747 5563
S. Maria C.V. P.S.- 0823 891111
Prenotaz.: 0823 795 250
Sessa P.S. -0823 934 111
Venafro - 0865 903 974
Prefettura CE 0823 429 111
Protezione Civile Bellona 0823 966163
Rifiuti ingombranti (Bellona)
800 170905
Sangue 339.738 6235 - 339.774 2894
Stalking 0823 445310
Telefono azzurro 081 599 0590
Usura - racket 800.999.000
Vigili del Fuoco 115 - 0823 466 666
Violenza donne 1522
Vitulazio Polizia Locale Tel.0823-967528/29
DITELO AL TG3 - 081 5639994

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
Tartaglione G. P. di Malta 0823 961 364
Pastorano:Anfora V. Italia - 0823 879104
Pignataro Maggiore
Fusco - Via Masiello, 38 - 0823 871167
Rega - R. Elena, 63 - 0823 871025

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 799869
Salsano S. Francesco - 0823 798583
Simonelli via Anfiteatro 78 - 0823 845383
Tafuri via Avezzana, - 0823 589216

Vitulazio:
Cioppa Via Ruggiero, 13 - 0823 990038

Capua - Turno festivo e prefestivo 2015

28.11 - Costanzo
29.11 - Costanzo
05.12 - Tartaglione
06.12 - Russo
08.12 - Russo
12.12 - Corvino
13.12 - Apostolico
19.12 - Tartaglione
20.12 - Tartaglione
25.12 - Tartaglione
26.12 - Corvino
27.12 - Corvino

S. Maria C. V. - Turno notturno

28. 11. 15 - Salsano
29. 11. 15 - Antonone
30. 11. 15 - Iodice
01. 12. 15 - Beneduce
02. 12. 15 - Merolla
03. 12. 15 - Salsano
04. 12. 15 - Iodice
05. 12. 15 - Bovenzi
06. 12. 15 - Tafuri
07. 12. 15 - Simonelli
08. 12. 15 - Beneduce
09. 12. 15 - Bovenzi
10. 12. 15 - Tafuri
11. 12. 15 - Antonone
12. 12. 15 - Iodice
13. 12. 15 - Simonelli
14. 12. 15 - Beneduce
15. 12. 15 - Tafuri
16. 12. 15 - Merolla
17. 12. 15 - Iodice
18. 12. 15 - Simonelli
19. 12. 15 - Salsano
20. 12. 15 - Bovenzi
21. 12. 15 - Merolla
22. 12. 15 - Tafuri
23. 12. 15 - Antonone
24. 12. 15 - Salsano
25. 12. 15 - Iodice
26. 12. 15 - Beneduce
27. 12. 15 - Merolla
28. 12. 15 - Simonelli
29. 12. 15 - Salsano
30. 12. 15 - Antonone
31. 12. 15 - Bovenzi
Gennaio 2016
01. 01. 16 - Beneduce

Avis
Calendario delle raccolte 2015
Bellona
Dicembre 12 e 13
Formicola
Raccolte esaurite
Grazzanise
Dicembre 6
Liberi
Raccolte esaurite

Orario feriale dei treni
S. Angelo in Formis - Napoli
In vigore fino al 13 dicembre 2015

06,32 S. Angelo in F. 07,30 na c.le
07,03 S. Angelo in F 08,03 na c.le
09,11 S. Angelo in F 10,05 na c.le
12,24 S. Angelo in F 13,10 na c.le
13,53 S. Angelo in F 14,45 na c.le
15,01 S. Angelo in F 15,50 na c.le
15,59 S. Angelo in F 16,48 na c.le
18,15 S. Angelo in F 19,05 na c.le

Napoli - S. Angelo in Formis

07,47 na c.le 08,39 S. Angelo in F
11,50 na c.le 12,43 S. Angelo in F
12,12 na c.le 13,18 S. Angelo in F
14,25 na c.le 15,24 S. Angelo in F
15,33 na c.le 16,25 S. Angelo in F
16,50 na c.le 17,43 S. Angelo in F
17,52 na c.le 18,49 S. Angelo in F
19,50 na c.le 20,45 S. Angelo in F
Per qualsiasi informazione 800 178097

L'esperienza è un cumulo di errori commessi nella vita.

Ferrovie e pazienza

La lentezza dei trasporti nostrani fa provare l'emozione dei viaggi degli antichi pionieri: si sa più o meno quando si parte ma non quando si arriva.
Come nel caso della tratta Capua - Napoli. Noi passeggeri impazienti paghiamo da buoni cittadini un sacco di soldi per riuscire finalmente a impiegare quattro ore per percorrere cinquanta chilometri.

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
Auguri euro 25
Necrologi euro 40
I prezzi indicati sono IVA inclusa e comprendono: servizio fotografico e realizzazione banner.
La pubblicità è OMAGGIO ai soci e sostenitori

Le collaborazioni sono a titolo gratuito

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 23 dicembre 2015

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

Anno IX
Nr. 157
27.11.2015
DEA Notizie

Caseificio ELITE *di Ugo Missana*

Mozzarella formaggi e salumi

Via N. Sauro, 208 - BELLONA (CE) Tel. 0823.967000
Punti Vendita: Via Appia Km. 187,600
Ex Caseificio La Perla SPARANISE (CE)
Calvi Risorta via S.S. Casilina km 186,00
Buone Feste Info: 339 1471516

I Nostri prodotti sono controllati e garantiti

La qualità dei nostri prodotti NON si discute, si apprezza

un altro pianeta.
il futuro comincia da noi.
Buone Feste
Azienda Certificata
S.P. 333 Km. 31- Località Ferranzano - 81041 Bellona - CE
tel. +39 0823 965052 fax +39 0823 967800 - info@mangimifusco.it
www.mangimifusco.it - facebook
fusco®
nutriamo la natura®

SUPERMERCATI GIUDICIANNI Srl

Buone Feste Bellona Via Matteotti - Tel. 0823 967275
Vitulazio Località Tutuni IV Traversa - Tel. 0823 966092
L'esperienza nell'interesse dei Clienti
DeCò Supermercati

EDICOLA
De Lucia

Lotto - Ricariche telefoniche
Gratta e vinci - Articoli da regalo
Pagamento Bollette
P.zza Umberto I° - Pignataro Maggiore (CE)
Telefono e fax 0823 654708

Buone Feste
GUSTO Campano
SPECIALITÀ DI TERRA E DI MARE osteria pizzeria
viale Italia, 2 - Vitulazio (CE) - tel. 0823.966138 - 320.111.21.21