



La Finestra

S U M O N T E C O R V I N O

Distribuzione Gratuita

Il Mensile di Montecorvino Rovella

Anno 1 - Numero 7
Giugno 2002

EDITORIALE di Martino D'Onofrio

Il "mio" gruppo

Questo mese mi sono dedicato all'editoriale per una ragione molto semplice: in nove mesi abbiamo trattato tante cose ma mai una parola sui miei più stretti collaboratori, che con impegno ed umiltà hanno creduto in questo progetto fin dai primi abbozzi. Comincio con la capo redattrice Nilde Giaquinta che con la sua grinta e la sua allegria, oltre alle sue doti di scrittrice è riuscita a risollevarci il gruppo dai momenti di sconforto che nel corso di questi mesi, purtroppo, come tutte le cose ci ha colpito. Il nostro segretario Antonio Giannotto che con la sua razionalità ha fatto quadrare i conti del nostro "miserico" bilancio, nonché attivo e dinamico insieme a Carmine Ferraiolo, i quali anche se impegnati con il loro rispettivo lavoro, non hanno fatto mai mancare la pagina sportiva la quale ha suscitato tanto interesse. Caterina Cariello, chi di voi non ha letto un suo editoriale? Chi non ha potuto apprezzare le sue doti di scrittrice? Forse appartengono al suo dna essendo la figlia di un grande uomo di cultura che purtroppo non è più con noi. Continuo con Gianluca Esposito, grande conoscitore del computer, è suo il merito della grafica e dell'impaginazione, nonché cura lo spazio informatico, ma soprattutto la nascita del sito internet del nostro giornale, che vi invito tutti a visitare, www.lafinestraonline.it. Angela Cavallaro, piccola, peperina e capace, ha lavorato su svariate materie ed è riuscita a portare sempre tutto a termine con grande professionalità e maturità. Maddalena D'Onofrio, appassionatissima di storia, che grazie alle sue ricerche, al suo impegno e al suo carisma è riuscita a darvi notizie storiche sul nostro meraviglioso comune. Come dimenticare il più piccolo del nostro gruppo, Mario Esposito, che a dispetto della sua età è già sensibile ed attento alle problematiche del nostro territorio. Non posso trascurare la pagina economica curata da Elena Picardi e dall'apporto di Pasquale Graniti, che con semplicità ogni mese cercano di spiegare i vantaggi e i rischi nel campo economico. Marilù Pizzuti, riservata, silenziosa, ma nel momento di agire ha mostrato tutto il suo temperamento. Infine non voglio dimenticare il sig. Sabato De Luca, uomo innamorato del suo e del nostro paese, che ha arricchito il giornale di grande saggezza. Non dimenticherò mai una sua frase: "Ragazzi, mi fate sentire giovane". Queste parole ci hanno riempito il cuore. Voglio citare altri collaboratori che sporadicamente collaborano con noi come: il prof. Francesco Spolidoro, Donato De Stefano, Rina Dell'Angelo, Tommaso Cammardella, Vincenzo Procida, Raffaele La Rocca, Fabio Finella, Carmela Santoro ed altri. La riuscita di questo periodico è merito di tutte queste persone o meglio di questi amici, che hanno creduto in questo lavoro a dispetto di chi ci critica e di chi ci discredita.

Riaperto al culto dopo 22 anni

Il Duomo di Montecorvino

Secoli di storia distrutti dal terremoto

di Maddalena D'Onofrio e Nilde Giaquinta

Il 23 novembre 1980 il terremoto portò via un pezzo della nostra storia: la Chiesa di SS. Pietro e Paolo. A distanza di 22 anni, grazie all'impegno del parroco e dell'intera comunità, il Duomo è stato

restituito ai montecorvinesi per poter continuare ad essere un punto di riferimento non solo religioso.

continua a pag. 3



Veduta interna del Duomo, prima del terremoto del 1980

A pag. 2

Maturità 2002: le novità

di Angela Cavallaro

A pag. 10

La Finestra è on line

di Gianluca Esposito

Maturità 2002: le novità

di Angela Cavallaro

Giugno: le giornate si allungano, il sole si fa più caldo, è arrivata l'estate e con lei sono arrivate le tanto attese vacanze. Più di sette milioni e mezzo di ragazzi dal sette giugno sono in vacanza, ma per un milione e mezzo di studenti le vacanze sono ancora lontane, dovranno attendere ancora prima di dire addio ai libri. Per tutti questi ragazzi giugno è il mese delle lunghe giornate sui libri, delle notti insonni e delle grandi ansie. Sono 500 mila i bambini delle scuole elementari che affronteranno il primo esame della loro ancor lunga carriera scolastica, più di 500 mila i ragazzi alle prese con gli esami delle scuole medie inferiori e circa 460 mila i giovani studenti che affronteranno l'esame più temuto: la maturità. Il 19 giugno prendono il via con la prima prova scritta comune a tutti gli istituti, il tema di italiano; per molti questo è lo scoglio più difficile da superare, si rincorrono dubbi, incertezze per le tracce e anche quest'anno non sono mancati i consueti pronostici sugli argomenti delle tracce di attualità. Questo è stato l'anno dei grandi avvenimenti mondiali: la strage dell'11 settembre ha segnato tutte le nazioni, il dilagare del fenomeno terroristico e il conflitto in Israele sono i temi più attesi per la prova di Italiano. Proprio perché così prevedibili non saranno sicuramente oggetto di esame. Ai tanti dubbi si accompagnano tante novità.

L'anno scolastico 2001/2002 costituisce per gli esami di stato un anno di transizione verso la riforma proposta dall'attuale governo. Le novità più importanti riguardano la costituzione delle commissioni di esame, in particolare, i commissari, i presidenti e le classi.

I commissari saranno gli stessi

docenti che hanno seguito i candidati durante l'ultimo anno scolastico, varieranno da un minimo di 4 ad un massimo di 8 in base al numero delle discipline previste per ciascun indirizzo di studio.

Ogni classe costituirà una commissione di esame, alle classi degli istituti statali o paritari verranno abbinate classi di scuole legalmente riconosciute e per queste le commissioni saranno composte per metà da commissari interni e per l'altra metà da commissari esterni, cioè della classe abbinante.

I candidati esterni potranno sostenere l'esame presso le scuole statali o paritarie.

Le sedi di esame sono le scuole superiori statali o paritarie e per ciascuna di esse verrà nominato un presidente esterno che coordinerà le attività di tutte le commissioni operanti nella stessa sede.

I presidenti saranno individuati tra i dirigenti scolastici e i docenti delle scuole statali secondarie di

secondo grado in possesso dei requisiti richiesti dalle norme ministeriali. I presidenti, inoltre, potranno essere nominati solo nell'ambito della propria regione di servizio.

Ma l'esame di maturità non è solo la verifica delle nozioni apprese durante un ciclo di studi, non rappresenta solo la fine di una carriera scolastica, è anche il momento delle scelte, delle domande, delle realizzazioni ed è sicuramente tra le esperienze più belle della nostra vita. Non ci saranno più mattinate in classe, quelle sei ore nei banchi che oggi sembrano così pesanti verranno un giorno ricordate con nostalgia e anche se per molti la carriera scolastica continuerà con l'Università niente è paragonabile alle esperienze vissute durante gli anni delle superiori. Per cui ragazzi non disperate, l'esame è "tosto", ma è anche una bella pagina della nostra vita che scriviamo con entusiasmo e a tutti IN BOCCA AL LUPO!



Studenti al Liceo Scientifico di Montecorvino

LaFinestra
su Montecorvino

Mensile registrato presso il
Tribunale di Salerno
n°22/02 R.V.G. - n°38/02 Cron.

Anno 1 - Numero 7
Giugno 2002

"La Finestra su Montecorvino"
via Vasari, 7
84090 Macchia di
Montecorvino Rovella (SA)
Tel. 349.7392945

www.lafinestraonline.it
redazione@lafinestraonline.it

Direttore editoriale:
Martino D'Onofrio

Capo redattore:
Nilde Giaquinta

Segretario:
Antonio Giannotto

Grafica e Impaginazione
Responsabile Web:
Gianluca Esposito

Redazione:
Caterina Cariello
Angela C. Cavallaro
Maddalena D'Onofrio
Mario Esposito
Carmine Ferraiolo
Elena Picardi
Marilù Pizzuti

**Si ringraziano per
la gentile collaborazione:**

Rag. Pasquale Graniti
Rina Dell'Angelo
Sabato De Luca
Donato De Stefano
Raffaele La Rocca

Stampa:
GRAFESPRES s.n.c.
Tipolitografia - Edizioni - Grafica Creativa
Via A. Moro, 9 - Castelcivita (SA)
Tel./Fax 0828 975 219 (ISDN)
e-mail: grafes@tiscalinet.it



**NIGRO
CASEARIA**
Ingrosso e distribuzione
prodotti caseari

Via Belvedere, 321
Battipaglia (SA)
Tel. 0828 673749
Fax 0828 679185

www.casearianigro.it
e-mail: info@casearianigro.it



ORTOFRUTTA
D'Auria Gerardo

Via Fratelli Rosselli 81
Macchia di Montecorvino Rovella (SA)

Via Cavour
Montecorvino Rovella

Tel. 089.981343 - Cel. 338.5610885

Riaperto al culto dopo 22 anni

Il Duomo di Montecorvino

Secoli di storia distrutti dal terremoto

di Maddalena D'Onofrio e Nilde Giacquinta

continua da pag. 1

Come in tutti i paesi che hanno una storia, vi sono strutture che nascondono misteri e leggende che ci si tramanda di generazione in generazione. Grazie alle ricerche di persone, come Nunzio Di Rienzo, appassionate alla storia del loro paese, è possibile mettere insieme i frammenti del nostro passato.

L'Abbazia di S. Simeone può essere un esempio: probabilmente fu costruita tra il VII e VIII secolo, in onore di tal S. Simeone "Salos", vissuto in Siria e morto nel 565. Intorno all'anno 1000 un incendio distrusse Montecorvino e con esso anche l'Abbazia.

Nel 1274 sulle rovine dell'Abbazia venne costruita una Chiesa ed il palazzo Vescovile, vi fu un innalzamento di tutta la piazza, lasciando al livello del giardino solo il lato sinistro della Chiesa di S. Simeone, che fu adibito a dispensa. Il Vescovo Luca di Acerno intitolò ai SS. Apostoli Pietro e Paolo la costruzione.

Prima del crollo del 1980, era possibile ammirare sulla sinistra della porta della Chiesa una lapide a testimonianza.

La Chiesa SS. Pietro e Paolo ha subito nei secoli molti arricchimenti: nel 1911 l'Arciprete Attilio Maria Milite rifece l'intera pavimentazione dell'Altare Maggiore Centrale; ancora prima, nel 1708 la famiglia Ventriglia fece costruire a sinistra dell'Altare Maggiore una Cappella. Nel 1724 l'Altare interno fu adornato.

Nel 1819 fu costruito il coro e una preziosa tela di Mozzillo A., del 1803, donata da Carmine Antonio Punzi raffigurante S. Pietro che riceve le chiavi del Paradiso, fu posizionata sopra di esso.

Nel 1718 ad opera dell'Arcivescovo Menofra fu costruita, a destra dell'altare maggiore, la Cappella del Crocefisso; sulla sua sinistra nei pressi dell'accesso al Campanile si poteva ammirare una lapide mortuaria del canonico Gaspare Vicinanza.

Nelle due navate vi erano delle Cappelle Patronali di importanti famiglie montecorvinesi: Budetta, Giudicemattei, Sparano, Provenza, Cerino, Morese, Curci.

Sotto la Cattedrale vi era un cimitero che probabilmente, all'epoca delle prime persecuzioni cristiane, era un luogo di culto divino. Annesso

al Duomo troviamo il Palazzo Vescovile e nell'interno possiamo ammirare un ampio cortile e una fontana costituita nel 1637 dall'Arcivescovo Glielmi.

Ancora oggi è possibile ammirare in tutto il suo splendore la Sacrestia, il soffitto è adornato con figure di Santi e Beati ed inoltre al suo interno è possibile apprezzare due dipinti raffiguranti S. Pietro e S. Anna.

A sinistra dell'ingresso alla Sacrestia è ancora presente una particolare fontana di pietra. Il 23 marzo di quest'anno i montecorvinesi

hanno potuto provare l'emozione di rivedere il "loro" duomo.

Nella ricostruzione si è rimasti quanto più fedeli alla struttura originaria, mancano solo gli affreschi e i decori del passato, purtroppo andati persi in seguito al crollo dell'ottanta.

La maestosità e lo splendore, avvalorate dalle parole di chi ce ne ha descritto la storia ci hanno trasmesso una forte emozione, tanto da desiderare di immortalare i nostri più bei momenti all'interno del "nostro" Duomo!



Veduta interna del Duomo, dopo i lavori di restauro



Rosticceria
PIZZICO
Via F.lli Rosselli, 68 - Macchia
Montecorvino Rovella (SA)
Tel. 089.981478

CODÒ

CALZATURE · PELLETERIA · ACCESSORI MODA

Via Fratelli Rosselli, 75/77
Macchia di Montecorvino Rovella

*Uno sguardo
al passato*

Tommaso Di Giorgio

Un montecorvinese alla conquista degli Stati Uniti

di Mario Esposito



Tommaso Di Giorgio in una foto di un quotidiano di Minneapolis

Dalla grande ondata di emigrazioni verso gli Stati Uniti che interessarono l'Italia verso la fine dell'Ottocento non furono risparmiati nemmeno i comuni di Montecorvino Rovella e Pugliano. La miseria contadina, la mancanza di lavoro e la pressione demografica spinsero, infatti, numerosi cittadini montecorvinesi, così come succedeva nel resto dell'Italia, ad abbandonare le proprie terre in cerca di fortuna nel nuovo continente. Non sono poche, però, le testimonianze di italiani che grazie al loro ingegno e alle loro capacità sono riusciti a raggiungere il successo negli USA.

Tra questi figura anche un montecorvinese doc, Tommaso Di Giorgio, nato a Montecorvino Pugliano nel 1862, che col suo talento musicale riuscì a stregare gli americani.

Testimonianze della sua esperienza sono conservate ancora nella soffitta della sua casa di Pugliano: articoli di giornali, lettere, cartoline e fotografie ricordano ancora oggi la sua permanenza in America. Ultimo di nove figli, nonostante le difficoltà economiche della sua famiglia, riesce a diplomarsi al

Conservatorio di Salerno, ma, vista la difficoltà di trovare lavoro, decide di partire per gli Stati Uniti. In una lettera datata 22/11/1885 Tommaso scrive di non avere ancora un posto fisso; intanto inizia a suonare in alcuni locali di New York.

Si trasferisce nel Minnesota, a Minneapolis e agli inizi del 1890 inizia a suonare in teatro, riscuotendo un discreto successo.

Inizia così a guadagnare i primi dollari, tanto da spedire periodicamente un vaglia alla madre, per aiutarla nelle sue difficoltà economiche.

Scritturato da un'affermata Compagnia, rimane lontano da Minneapolis per lungo tempo e arriva fino a Portland; di qui raggiunge anche Seattle, dove trova una buona accoglienza da parte di altri emigranti italiani.

Continua nei suoi viaggi, finché riesce a formare con un suo amico una società per pubblicare i primi trenta pezzi di musica per mandolino e chitarra, che ha composto o arrangiato.

Si tratta della Di Giorgio & Franz Music Publishing Co.: il guadagno viene diviso a metà tra i due soci. Seguirono anni di intenso lavoro: Tommaso diviene prima direttore d'orchestra alle scuole pubbliche, direttore all'Università del Minnesota, direttore di una banda, e dirige una sua orchestra di quarantacinque elementi con la quale dà concerti a Minneapolis e St. Paul.

Sposa intanto, nel 1900, Laurentina, una donna che conosce fin da ragazzo e adotta le figlie della sorella Angelina, morta a New York nel 1902.

Forma un'orchestra di famiglia con la moglie, abile nel suonare la cornetta, e con le figlie: nasceva la Di Giorgio Concert Orchestra.

Questa nuova esperienza lo porta in giro per gli Stati Uniti, da St. Claud a Wandeville, a Chicago.

Nel 1923 il giornale "Orlando Chautauqua News" pubblica un lungo articolo in cui viene lodato il lavoro dell'Orchestra Di Giorgio, che mescola musica classica e popolare.

Qualche anno dopo apre una scuola di musica ma, quando gli giunge un'offerta da parte della Redpath Co. non riesce a rinunciare, e ricomincia a viaggiare.

Ingaggia una cantante e il quartetto si trasforma in un quintetto.

Tommaso Di Giorgio muore nel 1934, dopo circa un anno di malattia, lasciando la moglie e le due figlie. A testimoniare l'affetto del popolo americano per il nostro conterraneo rimane un ritaglio di giornale, conservato dai nipoti, in cui si ricorda il musicista scomparso e si loda la sua attività, che ha lasciato un segno indelebile in tutto il nuovo continente.

(si veda di Silvia Paraggio - *Montecorvino nell'Ottocento*, Geremia Paraggio editore)



Ritaglio dal settimanale Orlando Chautauqua News del 15 marzo 1923

GRAFESPRES
tipolitografia
di Burri Antonio & C. s.n.c.

Grafica creativa
Tipolitografia
Edizioni

CASTELCIVITA (SA)
Via Aldo Moro
Tel./Fax 0828 975 219
E-mail: grafes@tiscalinet.it

Nuova unità produttiva sul nostro territorio

Nasce a Battipaglia la prima e più moderna unità produttiva e logistica di una multinazionale agroalimentare

di Angela Cavallaro

Le ricchezze della nostra regione vengono sempre più apprezzate da produttori, industriali e commercianti stranieri e sempre meno difese, tutelate e valorizzate da noi. Una delle risorse del Mezzogiorno è l'agricoltura, il clima favorevole, la terra fertile rappresentano un potenziale altissimo per uno sviluppo economico di molti paesi del sud Italia. Molti paesi della Piana dei Sele e delle zone limitrofe sono fonti di approvvigionamento per le industrie agroalimentari soprattutto del nord, i prodotti delle nostre terre arrivano sulle tavole di mezza Europa, eppure la ricchezza in termini economici ed occupazionali non è direttamente proporzionale a tale diffusione. Forse uno dei motivi di tale carenza è che i maggiori punti di forza sono i centri di lavorazione e trasformazione dei prodotti agricoli che quasi sempre sono dislocati nelle aree più sviluppate del nord Italia. Nasce finalmente anche a Battipaglia una moderna unità produttiva e logistica nel settore agroalimentare: è stato inaugurato il 6 giugno il nuovo stabilimento Bonduelle - Ortobell dedicato alla produzione delle insalate fresche e pronte al consumo (c.d. IV gamma). Con l'alleanza tra la società Ortobell, leader nazionale nella produzione e commercializzazione di verdure ed ortaggi freschi, di proprietà della famiglia Bellina, e il gruppo francese Bonduelle è nato lo scorso anno il colosso europeo nella produzione delle insalate. Già da qualche anno Battipaglia era stata scelta come punto di riferimento per la produzione delle insalate nel periodo invernale, sfruttando le favorevoli condizioni climatiche e la naturale vocazione dei terreni. Questo di Battipaglia è il terzo sito produttivo della Bonduelle Italia dedicato alla divisione fresco e, considerato che gli altri due sono dislocati al nord, uno a Milano ed uno a Bergamo, è facile dedurre che questo nuovo sito fungerà da polo logistico per la commercializzazione in tutte le regioni meridionali. La scelta di un colosso europeo come la Bonduelle-Ortobell di localizzare un tale impianto nel sud Italia, commenta il dott. Umberto Galassini responsabile Bonduelle Italia, nasce da un'esigenza di collocare i siti produttivi a stretto contatto con le aree di coltivazione delle verdure così da lavorare il prodotto immediatamente dopo il raccolto a garanzia di una maggiore freschezza e di una migliore qualità.

Prima del sorgere di questo impianto, e ancora per qualche tempo, le insalate già prodotte nelle nostre zone venivano trasferite al nord nei già funzionanti centri di Bergamo e di Milano dove



Il nuovo stabilimento Bonduelle-Ortobell, a Battipaglia

subivano il processo di lavorazione per poi ritornare nei nostri punti vendita. L'impianto di Battipaglia è il primo che interessa ogni fase del processo produttivo, dalla semina, al raccolto, al confezionamento. All'inaugurazione è stato possibile visitare l'intero stabilimento ed è stato interessante vedere come la tecnologia si coniuga ad una produzione semplice quale quella delle insalate e il tutto nel rispetto della norme di igiene contro qualsiasi forma di sofisticazione. Nella visita allo stabilimento siamo stati guidati dal dott. Gaetano Riccardi, responsabile dello stabilimento di Battipaglia, che ci ha spiegato il procedimento a cui viene sottoposta la verdura giunta ogni giorno nei magazzini. La verdura appena raccolta viene scaricata dai fornitori in un grande magazzino dove viene selezionata e controllata, entrano in produzione solo le insalate di lunghezza massima 10-11 cm, questa è la misura standard in commercio. Le insalate selezionate passano in una cella di stazionamento dove vi rimangono per almeno un'ora ad una temperatura di 3°C, a tale temperatura si scongiura la formazione di qualsiasi forma di vita batterica. Successivamente la verdura passa in un'altra cella ad una maggiore temperatura e solo allora inizia la fase di lavorazione. La prima fase di lavorazione consiste nel lavaggio delle verdure che avviene meccanicamente. Le insalate vengono lavate in una grande vasca con acqua depurata e successivamente clorurata in misura adeguata, al lavaggio segue la fase dell'asciugatura che avviene ad una temperatura di

circa 130°C, un getto di aria calda permette all'acqua residua di evaporare lasciando integra ogni singola foglia. Immediatamente dopo si ha un successivo raffreddamento a 4°C. Ci spiega il dott. Riccardi che questo è il momento più delicato, lo stazionamento nella cella frigorifera ad una temperatura così bassa ha impedito il formarsi di qualsiasi forma di vita batterica e il lavaggio in acqua clorurata è indispensabile per la massima igiene considerato che questo prodotto arriva sulle nostre tavole pronto per essere consumato. La fase finale è quella del confezionamento. Anche questa fase è totalmente automatizzata, è sufficiente impostare il peso e la quantità di prodotto da confezionare in busta o in vaschetta. Ogni singola vaschetta che risulterà in sottopeso o sovrappeso rispetto al peso inizialmente programmato verrà scartata e successivamente riciclata. Le confezioni nella fase finale passano sotto un rilevatore di metalli che assicura la totale assenza di corpi estranei all'interno di essa.

La fase di lavorazione è completa e la verdura confezionata viene trasferita nei magazzini ad una temperatura inferiore ai 4°C, dove rimarrà fino al momento del carico sui tir per la distribuzione, che avverrà in giornata. Il dott. Riccardi ci ricorda che l'intero processo di lavorazione avviene a poche ore dal raccolto garantendo la massima freschezza del prodotto finale. La collocazione di uno stabilimento così all'avanguardia attivo tutto l'anno, speriamo possa avere delle ripercussioni positive sull'economia del salernitano e delle aree limitrofe.

Pasticceria

Renata

Via Flli Rosselli - Tel. 089.981470 Macchia di Montecorvino Rovella

Rosticceria Roma

Pietro Vito

Via Marconi, 6 - POMEGRANCO
Tel. 089.33.44.69

Analisi della terza età

di Sabato De Luca

Le analisi della terza età partono di frequente da una posizione "esterna" che attraverso elementi in genere quantitativi, tira le somme con riferimento a un "pianeta" che è in realtà un qualcosa di più semplice e di più complesso.

La realtà più semplice consiste, a nostro avviso, quando in temi recenti si è voluto partire dai vissuti e non dalle percentuali, ci si è accorti che la realtà della terza età "era più facile leggere soprattutto perché la prima istanza era ed è, in termini di identità, poi di dimensione relazionale, e infine di servizi a misura d'uomo".

La realtà più complessa emerge, invece, nel momento in cui, i passi dello studioso hanno varcato la soglia del "vissuto", si è reso atto che precedenti analisi sugli anziani erano troppo legate a stereotipi, e che occorreva accentuare invece una flessibilità di approccio perché ogni interlocutore recava con se novità nascoste, capacità non alle "potenziali", costituita, appunto, da una "risorsa" con limiti rafforzati anche da chi ufficialmente ricopre il ruolo di aiuto.

E' nel contesto dei diritti degli anziani che diventa utile comprendere l'attuale riflessione in termini siffatti. Qualcuno, a tal proposito, potrebbe pensare ad un eccesso di tutela in quanto "si afferma" i diritti investono solo garantismo giuridico, che non può essere considerato esaustivo di tutte le problematiche

della terza età. In realtà parlare dei diritti degli anziani significa qui insistere sulle voci della terza età che spingono a richiesta di normalità.

Costruire, in pratica, un efficace sistema di welfare, non è - o non dovrebbe essere - un evento eccezionale, atteso da tempo come una chimera irraggiungibile, ma rappresenta l'esito positivo di un vivere solidaristico. E' in tale contesto che è utile la consultazione delle pubblicazioni che contengono "i diritti degli anziani" perché grazie al lavoro interdisciplinare coordinate ottimamente da autori intelligenti e capaci, impegnati nel sociale, perché grazie al lavoro in sintonia con le voci del nostro tempo, e non come sviluppi di schemi teorici e inventati a tavoli, portano alla ribalta il vivere reale degli anziani.

Unitamente a ciò, vi è anche un altro tipo di riflessione che non è assolutamente marginale. In un paese, come il nostro, il buonismo che impera utilizzato ai compiti da raggiungere, un prezioso libro sconvolge tanti equilibri esistenti ai danni degli anziani.

I manuali per la comunicazione con l'anziano, le parole ed i gesti della nostra vita quotidiana o per interagire con la terza età, hanno il coraggio di dire in faccia a tanti interlocutori che il supporto dell'anziano non si improvvisa come di solito avviene nella nostra città e provincia, dove un poco

tutti si inventano un tipo di volontariato "sui generis", e che, invece, occorre una seria autoriflessione sulle proprie capacità. No, perciò, al "buonismo" e, non al mero primato dell'esperienza intesa come pratica fatta di tanti gesti ripetitivi.

Si, invece, a una visione globale del rapporto interattivo, così da tutelare l'identità dell'altro e l'espressione della sua originalità.

Grazie, quindi, ai vari autori che si sono cimentati nelle varie pubblicazioni inerenti i diritti degli anziani, giacché è anche attraverso il loro impegno, l'agire sociale non è più visto dalla parte di "gestione per" e non è neanche osservato alla luce di un isolamento di condizione anziana, ma è descritto in termini di ponti, di intese, di circolazione di idee e di esperienze, di passi fatti insieme.

Perciò leggere, leggere sempre, leggere molto!!



Il diritto alla salute

di Rina Dell'Angelo

Definire il termine salute è difficile e complesso, pertanto ciascuno di noi considera questo termine usando il concetto di "assenza di malattia". Esistono due modi di considerare la salute. Il primo può essere sintetizzato con il termine "essere robusto" il quale sottintende un concetto di salute fisica che significa avere riserve per far fronte allo stress, alla fatica e alle infezioni. Il secondo può essere sintetizzato con il termine "sentirsi bene" evidenziando gli aspetti legati alla variazione di umore, alle sensazioni e all'equilibrio personale. Per comprendere meglio il valore della salute e la sua importanza è necessario ripercorrere la storia e vedere come, con il passare dei secoli, gli uomini hanno preso coscienza dei loro diritti sanitari e si sono battuti per ottenerli.

Prima del 1800 la salute non era riconosciuta come un diritto dell'uomo: star bene era un dono, una

benevolenza del cielo; perdere la salute era di conseguenza una disgrazia.

Per secoli e secoli le conoscenze e i mezzi per tutelare la propria salute sono stati appannaggio esclusivo delle classi agiate, mentre le classi povere non avevano nessuna tutela e nessun mezzo per accedere a questi strumenti. Nei primi decenni del XIX secolo, in molti paesi europei nascono le Società di mutuo soccorso: associazioni volontarie di operai che avevano lo scopo di assistenza reciproca in caso di necessità.

Gli associati versavano contributi periodici e in cambio ricevevano dalla società assistenza in caso di malattia o invalidità.

Queste società divennero più complesse con il passare del tempo. Nel secondo dopoguerra, la gran parte della popolazione italiana frui del beneficio dell'intervento pubblico per l'assistenza alle malattie attraverso Enti Assicurativi distinti per categorie professionali.

Questi enti, però, presentavano la stessa caratteristica delle antiche società di mutuo soccorso: l'assistenza per la cura delle malattie, ma non prevedeva

interventi di prevenzione. Questo modello si rivelava sempre più inadeguato per una società che cambiava molto rapidamente; infatti, l'evoluzione tecnologica e l'industrializzazione creavano nuove cause di malattia attraverso l'inquinamento dell'aria, del suolo e degli alimenti. E' in questa ottica che il 28 dicembre 1978 viene varata la legge n.883 le cui caratteristiche principali sono: prevenzione, decentramento e partecipazione dei cittadini. Se questa riforma può essere considerata una vera rivoluzione è anche vero che intorno alla fine di questo secolo nuovi problemi richiedono di dare alla Sanità nuova fisionomia. Per far fronte a questi problemi, nel novembre del 1986 si tenne a Ottawa (Canada) la I Conferenza Internazionale sulla Promozione della Salute. La Conferenza ha indicato le azioni da intraprendere per raggiungere l'obiettivo "Salute per tutti" i cui punti principali sono: promozione della salute, prerequisiti per la salute, diffusione dell'idea e fornitura di mezzi. E' evidente che, oggi, la salute è riconosciuta come un diritto della persona e ciascuno di noi ha fatto proprio questo concetto.



C.E.M. Srl
COMMERCIO MATERIALE
E ATTREZZATURA PER L'EDILIZIA

Deposito: Via Aiello - Tel. e Fax 089 981758
Negozio: Via F.lli Rosselli - Tel/fax 089 981541

MONTECORVINO ROVELLA

BAR - TABACCHI

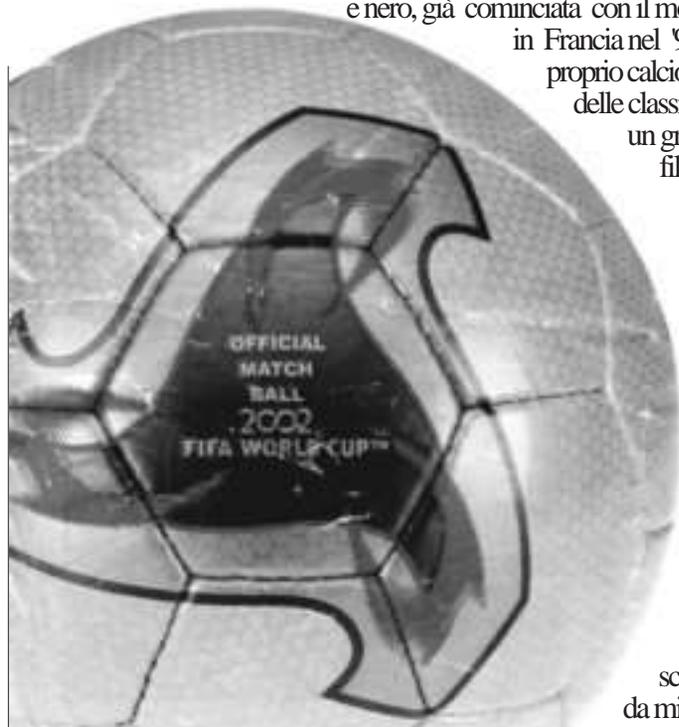
MAQUIS

Via F.lli Rosselli 134 - 136
84090 Macchia di Montecorvino Rovella



Il pallone "dorato" dei Mondiali

di Antonio Giannotto



Dopo decenni di esagoni e di pentagoni, e di molteplici varianti sul tema del mitico Tango, che debuttò in Argentina nel 1978, il pallone del Mondiale di Giappone e Corea presenta un design rivoluzionario, a cominciare dal colore dorato, che consacra la rinuncia al tradizionale bianco e nero, già cominciata con il modello Tricolore, utilizzato

in Francia nel '98. Oro, quindi: un vero e proprio calcio alla tradizione e, al posto

delle classiche geometrie triangolari, un grande simbolo ispirato alla filosofia dei Paesi ospitanti, con fiamme rosse stilizzate a celebrare la tradizione del fuoco come forza della natura.

Ma le novità del pallone Fevemova (questo il nome del modello creato per l'occasione) non riguardano solamente il suo aspetto esteriore. La novità decisamente più rilevante è il perfezionamento dello strato di schiuma sintattica, costituita da microcellule riempite di gas,

che assicura al pallone una totale uniformità di rimbalzo e un'ammortizzazione per aumentare il controllo e la precisione. Un triplo strato in tessuto a maglia larga garantisce, inoltre, una grande stabilità di traiettoria, mentre il disegno esterno è stato pensato e realizzato soprattutto per dare risalto alla tridimensionalità del pallone quando è in movimento, al fine di assicurare una migliore prevedibilità delle traiettorie e una maggiore precisione nel tiro.



Mondiali di calcio: ovvero l'evento mediatico per eccellenza

di Carmine Ferraiolo

Sorta nel 1928 per iniziativa dell'allora presidente della FIFA Jules Rimet, la prima Coppa del Mondo di calcio per nazioni venne svolta in Uruguay nel 1930. A quella competizione parteciparono poche squadre europee, queste erano: Francia, Jugoslavia, Belgio e Romania. In quell'edizione l'Uruguay divenne campione del mondo. Nel 1934 la Coppa del Mondo venne disputata in Italia, dopo il rifiuto dell'Inghilterra. Allora questa manifestazione si rivelò una passerella prestigiosa per il regime fascista; la Nazionale azzurra (che proprio quell'anno assunse il colore di casa Savoia) conseguì il primo storico titolo grazie alla guida del commissario tecnico Vittorio Pozzo e all'estro e alla classe di Peppino Meazza. Da allora sono cambiate molte cose: da fatto esclusivamente sportivo il Mondiale è diventato un grande business che coinvolge tutti i settori della società, dall'ambito politico a quello economico, dal

turismo al commercio; infatti, l'Italia è stata messa a dura prova dalla kermesse d'Italia '90 dove sono stati mobilitati ingenti capitali ed è stato appositamente creato un comitato organizzativo preposto alla creazione di strutture e sovrastrutture nelle dodici città prescelte e alla messa a punto di un dettagliato programma tecnico e sportivo. Le polemiche non sono mancate sia in merito all'organizzazione che a proposito del sorteggio dei gironi. Comunque i protagonisti sono sempre e solo i calciatori, sui piedi dei quali sono riposte le speranze, le gioie e le amarezze di milioni di persone.

L'ultimo momento di gloria è stato nel 1982: l'Italia è campione del mondo per la terza volta, dopo le vittorie del 1934 e 1938. A distanza di 20 anni ci auguriamo di poter rivivere con gli attuali protagonisti il mitico urlo di Tardelli (Italia - Germania 3 - 1) che è rimasto nel cuore e nella mente degli italiani. Forza azzurri!

MULINO
Coraluzzo



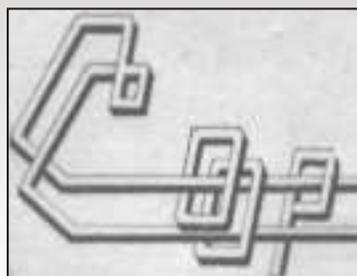
Mangimi e Concimi

Cereali e Sfarinati

Semi e Legumi

Attrezzature
Zootecniche

SUPERMERCATO



MACCHIA

di Montecorvino Rovella

Via F.lli Rosselli, 74/76

Tel. 089/981302

...per risparmiare
sulla tua spesa

Novità in materia di garanzie sugli acquisti

Non più 1 anno, ma 2 dal momento della consegna

di Marilù Pizzuti

Sono cambiate le regole che disciplinano i rapporti tra consumatori e venditori di beni di consumo, a partire dal 23 marzo 2002 grazie al decreto legislativo n.24 del 2/2/2002 che ha dato attuazione alla direttiva europea 44/99. Se il nostro telefonino, o un nostro elettrodomestico non funzionasse correttamente saremmo assistiti da maggiori garanzie, ovvero:

- Il consumatore ha più tempo per far valere i propri diritti: se il prodotto acquistato è difettoso, il consumatore ha 2 mesi di tempo dal momento della scoperta, e non più 8 giorni, per contestarlo al venditore. La garanzia non dura più 1 anno,

ma 2 dal momento della consegna;

- La nuova garanzia si può invocare in molti più casi: mentre la vecchia garanzia legale scattava solo in casi di vizi gravi del prodotto, quella nuova vale in tutti i casi di difetti di conformità. Difetto riconosciuto in diversi casi, quando il prodotto non ha le qualità abituali di un prodotto dello stesso tipo, se non corrisponde alle caratteristiche riportate sull'etichetta o in pubblicità, se non è idoneo all'uso voluto dal consumatore in caso di imperfetta installazione;
- Più possibilità di scelta in caso di difetto del bene: il consumatore può chiedere la risoluzione

del contratto o la riduzione del prezzo, ma anche la riparazione del prodotto o la sostituzione.

- Riparazione e sostituzione gratuita: le riparazioni o le sostituzioni devono essere effettuate entro un termine congruo, non devono arrecare inconvenienti al consumatore e devono avvenire senza spese a suo carico (comprese le spese di spedizione per l'invio del bene ai centri assistenza);
- Le nuove regole non sono derogabili: mentre le norme sulla "garanzia legale" previste dal codice civile erano derogabili dalle parti, le nuove norme sono per legge inderogabili.

Sponsorizzare o non sponsorizzare, questo è il problema?

Il quesito più ricorrente tra i medio-piccoli operatori commerciali

di Donato De Stefano

E' proprio così! Il quesito sopra riportato è il più frequente tra alcune categorie di operatori commerciali. Prima di schierarsi da una parte o dall'altra, cioè pro o contro la sponsorizzazione, sarebbe opportuno conoscere il significato di questo termine. La sponsorizzazione è un contratto tra lo sponsor e lo sponsee per il raggiungimento di risultati distinti ma convergenti nel rispetto delle autonomie delle parti. Come una qualsiasi azione di marketing la sponsorizzazione deve essere misurabile nei suoi effetti d'immagine e di vendita, per consentire un'esatta valutazione dei costi-benefici, soprattutto considerando l'investimento di risorse umane, economico-finanziarie e tecnico-organizzative. Con questa tecnica un'azienda, definita sponsor, abbina la propria immagine (il marchio) a un personaggio o a una organizzazione aventi pubblica notorietà, corrispondendo a tali soggetti un compenso. I vantaggi, che l'azienda trae dalla sponsorizzazione, derivano dalla divulgazione dell'immagine aziendale tramite l'immagine del soggetto sponsorizzato. La sponsorizzazione, oggi, non si avvale più soltanto di personaggi o organizzazioni sportive, ma anche di manifestazioni e soprattutto associazioni culturali. Obiettivo degli sponsor, è quello di allargare sul mercato la propria notorietà nel medio/lungo periodo. Per permettere ciò, la sponsorizzazione deve essere:

- decisa in sede strategica, come tutte le questioni che riguardano l'identità e l'immagine aziendale, e in conformità con gli obiettivi a medio/lungo termine;
- coordinata con altre azioni di marketing per veicolare il messaggio verso un target ben identificato;
- gestita sia all'interno che all'esterno dell'azienda da parte di tutte le parti interessate.



Come si è potuto notare, il contratto di sponsorizzazione comporta, come nella maggior parte dei contratti, degli oneri (che nella fattispecie

sono di tipo economico) ma anche dei benefici. Tali benefici, che saranno certamente superiori agli oneri, non possono essere visibili immediatamente, ma a distanza di tempo sicuramente avranno un riscontro positivo calcolabile con l'aumento delle vendite. E' ridicolo pensare, che oggi, un operatore commerciale, volendo risparmiare sui costi di gestione, non usufruisca della sponsorizzazione, che permette di far conoscere il proprio marchio su un più vasto territorio, ma si limiti ad esercitare la propria attività e a vendere i propri prodotti soltanto a consumatori della zona. In questo mercato spietato, dove un piccolo errore di programmazione comporta gravissime perdite per le mancate vendite, è bene sfruttare ogni mezzo per poter far conoscere sé ed i propri prodotti cercando di allargare sempre più il giro d'affari. Coloro che mostrano scetticismo nei confronti di questo strumento (la sponsorizzazione), rientrano nella fascia di operatori che non intendono realizzare una crescita della propria attività, ma restare per sempre legati alla sola realtà locale. Quindi è bene essere pro-sponsorizzazione, perché questo strumento ci ha permesso, e ci permetterà ancora per diverso tempo, di renderci noti a quei consumatori, lontani dal punto di vista geografico, che altrimenti non sarebbero venuti a conoscenza della nostra attività, ma soprattutto non sarebbero divenuti nostri clienti.

OFFRESI LAVORO
CERCASI SALUMIERE e COMMESSA
con esperienza nel settore
dei supermercati.
Per informazioni tel.
089-981302



Pizzeria
da MATTEO

via F.lli Rosselli, 302
Macchia di Montecorvino Rov.
Tel. 089 981109



L'Angolo Economico

a cura della Dott.ssa Elena Picardi - elepic@inwind.it

I piani di accumulo del risparmio (PAC)

In questo numero parleremo di uno dei tanti modi per impiegare i nostri risparmi: i piani di accumulo o PAC.

Qualunque sia l'orizzonte temporale di investimento la crescita del capitale può realizzarsi a partire da una certa disponibilità o tramite accantonamenti periodici: entrambi i modi sono possibili con i fondi comuni, che prevedono per il primo caso il versamento in un'unica soluzione (pic), e nel secondo il piano di accumulo (pac). Quest'ultima modalità di investimento è più naturale nelle famiglie, dove i risparmi si formano mese dopo mese, anno dopo anno. IPAC, soprattutto quelli azionari, sono strumenti importanti per la pianificazione finanziaria della famiglia: consentono di accumulare e far crescere il risparmio mese dopo mese, anno dopo anno in modo automatico. E permettono al tempo

stesso di comprare più quote del fondo quando il loro prezzo è basso, e meno quote quando il loro prezzo è elevato.

Facciamo un piccolo esempio: se io verso in un PAC 50 euro al mese, e questo mese una quota vale 7.50 euro, io comprerò 6.67 quote; in una fase di mercato crescente il mese successivo con gli stessi 50 euro ed una quota salita a 8 euro, io comprerò 6,25 quote. Ma se tra due mesi, il mercato inverte la tendenza e una quota costerà 6 euro io con i miei 50 euro riuscirò a comprare 8.33 quote.

I PAC sono indicati soprattutto per le famiglie che hanno una modesta capacità di reddito, per i giovani e per tutti coloro che desiderano mettere da parte del capitale per realizzare obiettivi specifici.

E' quindi la formula ideale per chi non ha grandi

somme da investire tutte insieme.

I versamenti hanno una cadenza periodica (mensile, trimestrale o semestrale), non obbligatoria, nel senso che è mia facoltà decidere se questo mese voglio effettuare o meno il versamento.

La durata è variabile, stabilita dal sottoscrittore, e varia dai 5 ai 20 anni. Inoltre, in qualsiasi momento si può decidere la sospensione dei versamenti, e il disinvestimento totale o parziale delle somme accantonate. Le commissioni dei PAC variano a seconda delle società di gestione: si va dal pagamento della gran parte delle commissioni sul primo versamento, alla distribuzione delle commissioni linearmente su tutti i versamenti. Sono a volte previsti anche dei diritti fissi su ogni versamento che variano da 1 euro a 2 euro.

In generale il PAC funziona meglio con i fondi più volatili (cioè che subiscono frequenti oscillazioni del loro valore in aumento o diminuzione): quando il valore dell'investimento scende, con il PAC anche il risparmiatore più apprensivo può stare tranquillo perché come abbiamo visto con l'esempio, con gli stessi soldi acquista più quote.

Le Azioni

del Rag. Pasquale Graniti

L'azione è un titolo che rappresenta una porzione molto piccola del capitale sociale di una impresa.

Chi la possiede diventa proprietario in base alla quota di possesso di questa impresa, avendo gli stessi diritti e gli stessi doveri degli altri contitolari di azioni della stessa azienda. Ai fini dell'investimento le società che ci interessano sono quelle quotate in Borsa. La Borsa non è altro che un mercato nel quale tutti i titoli costituiscono la merce. L'attività di borsa è regolamentata da precise leggi e disposizioni, infatti l'acquisto e la vendita di azioni avvengono secondo procedure rigide: i prezzi sono registrati in un listino ufficiale a cura della borsa e i relativi prezzi pubblicati giornalmente su tutti i quotidiani. La società che intende quotarsi in Borsa deve presentare apposita istanza almeno due mesi prima, correlata dai bilanci degli ultimi tre anni di cui almeno uno dovrà essere certificato da apposita società di controllo. La capitalizzazione minima, ossia il valore complessivo della società inteso come moltiplicazione delle azioni per il suo valore nominale dovrà essere superiore a 50 milioni di euro, collocandone sul mercato almeno un quarto di tale valore. A questo si

aggiunge la figura dello sponsor, si tratta di un intermediario finanziario che affiancherà la società prima della sua quotazione in Borsa e successivamente per almeno un anno dalla



quotazione. Ma in realtà le azioni non sono emesse, ossia non vanno sul mercato soltanto in occasione della loro quotazione in Borsa. L'incremento del giro d'affari, l'apertura di nuovi fondi di impegno aziendale, in pratica lo sviluppo di una società, non fanno altro che aumentare le esigenze finanziarie e quindi la società per far

fronte a queste nuove esigenze, o colloca sul mercato delle proprie obbligazioni o decide di aumentare il capitale sociale.

Ora vediamo come vengono collocate le azioni di nuova emissione. Trattandosi di Spa al suo vertice troviamo un consiglio d'amministrazione composto da un certo numero di consiglieri eletti dalla società. E' evidente che il consiglio d'amministrazione essendo l'espressione della maggioranza dei soci in occasione dell'aumento del capitale sociale ha una strada sicura per non far perdere la maggioranza ai soci, infatti il codice civile prevede che in caso di aumento del capitale sociale i vecchi azionisti possono esercitare il diritto di opzione. Quindi sfruttando il diritto d'opzione appare evidente che all'interno della società le quote rimangono inalterate. Certo la scelta di rinunciare può comportare la perdita delle posizioni dominanti e l'ingresso di nuovi soci. Il diritto d'opzione è riservato a tutti gli azionisti della società. Quindi ogni socio può esercitare tale diritto puntando nuovi soldi, o vendere il diritto d'opzione: Abbiamo finora parlato di aumento di capitale sociale a pagamento quelli nei quali il socio può porsi il problema di esercitare il diritto d'opzione e quindi di effettuare il pagamento oppure no. Esistono però anche aumenti di capitale gratuiti che prevedono ad esempio la distribuzione di un'azione ogni 5 possedute. In questo caso il socio incamera le nuove azioni e poi decide che cosa farsene.

Panificio e Biscottificio MARIA TORIELLO

Pasticceria Tavola Calda Rosticceria
Biscottificio Panificio Piatti da asporto

Via F.lli Rosselli - Tel. 089.981067
Macchia di Montecorvino Rovella (SA)

LaFinestra
su Montecorvino

Per la tua pubblicità chiama il
349-7392945



SPAZIO
INFORMATICO
di Gianluca Esposito

La Finestra è on line

E così ce l'abbiamo fatta. Sui primi numeri del nostro giornale avevamo preannunciato la nascita de "La Finestra on line", ed oggi finalmente è giunto il momento di presentarvi questo nuovo sito. www.lafinestraonline.it è l'indirizzo da digitare. Troverete immediatamente nella home page tutte le news del mese arricchite con foto a colori, ovviamente tutte cliccabili, ed alcune arricchite di materiale fotografico, laddove lo spazio cartaceo non fosse bastato, o di link ad altre pagine esterne correlate. Alla vostra sinistra potrete navigare l'intero sito con il menù suddiviso per categorie. Potrete dunque raggiungere facilmente la pagina dedicata allo sport locale, conoscerci cliccando su "la Redazione", oppure contattarci cliccando su "Contatti", o ancora ricevere i nostri migliori auguri su "Auguri a...". E se avete perso qualche numero potrete sempre usufruire di un "Archivio" contenente tutti gli articoli pubblicati, o ancora meglio fare "Download" di copie digitali dei vecchi numeri de "La Finestra". Ma La Finestra on line è un progetto molto ambizioso, non vuole limitarsi a riportare le notizie che avete tra le mani, è nato per diventare un mini portale tutto nostrano. Ed allora si avvale dell'aggiunta di numerosi servizi. La pagina "dal Comune" è uno spazio dedicato al Comune di Montecorvino Rovella, che presto si arricchirà

di notizie e informazioni provenienti dalla Casa Municipale. C'è poi uno spazio dedicato agli imperdibili appuntamenti nelle vicinanze, sagre, feste, manifestazioni, di sicuro interesse soprattutto ora che l'estate entra nel vivo ed il calendario si infittisce di date.

Tra le "Info Utili", con un semplice clic del mouse potrete raggiungere il validissimo Montecorvino.it (www.montecorvino.it), oppure consultare gli orari Sita aggiornatissimi direttamente dal sito della nota azienda di trasporti pubblici, cliccando su "Trasporti".

Ancora, ci sono spazi dedicati alla musica, pagina riservata ai giovani musicisti nostrani, i quali volendo presentarsi al pubblico potranno inviare materiale fotografico e/o discografico. La sezione "Biblioteca" raccoglie una serie di volumi dedicati alla storia di Montecorvino.

Nella sezione "Scuola" troverete pagine dedicate alle scuole elementari, alle Scuole Medie "R. Trifone" ed al Liceo Scientifico, alle iniziative promosse da queste, ed inoltre una valida raccolta di risorse per i giovani studenti, dai più piccoli ai laureandi: giochi, appunti, tesi e tesine, ricerche, ecc. A questo proposito saranno ben felici i diplomandi di trovare informazioni utili e diverso materiale per affrontare gli esami di Stato. E per non tralasciare proprio nulla, uno spazio è dedicato interamente agli insegnanti.

E per finire, un'intera sezione è dedicata al mondo del lavoro. Cercheremo il più presto possibile di selezionare per voi le migliori offerte locali, ma già da adesso potrete avvalervi di una ricca raccolta di siti che offrono numerosissimi annunci. Se poi vorrete cercare sul web materiale ed informazioni di vostro interesse potrete avvalervi del motore di ricerca di Godado.it, o se siete alla ricerca di software, servizi, suonerie, loghi, e via dicendo, il tutto gratuito, potrete usufruire del motore di ricerca di Tuttogratis. Visitateci numerosi, e se avete segnalazioni da proporci scrivete a:

webmaster@lafinestraonline.it.

Buona navigazione!



La home-page de "La Finestra on line"

A u g u r i a . . .



Alessandro Di Pasquale
23/06/90

Mariarosa Verazzo
25/06/24

Alessio Maddalo
16/06/93

Mario Mauro
30/06/73

Lucia Nigro
27/06/48

04/06/87
Giovanni Immediata

Fabio Giannotto
24/06/83

Tullio Toriello
15/06/74

Maria Cristina Miele
28/06/48

Gianluca Stabile
28/06/80

Paola Coralluzzo 08/06/78

13/06/80
Francesco Torruso

Ermita Stabile
03/06/56

Sagra della lagana e ceci e della salsiccia con broccoli
Castel S. Giorgio - tra il 20 ed il 26 luglio

Alla riscoperta degli antichi sapori e tradizioni locali
Trentinara - 12-14 luglio

Sagra prodotti biologici
Castel S. Giorgio/S. Maria a Favore dal 4 al 7 luglio

La Fera Nova
Roccapiemonte/Casali - 5-7 luglio

Sagra dell'asparago di montagna e del fungo porcino
Montoro Inferiore (AV) - 26-27-28 luglio

Mostra mercato del tartufo e dei prodotti tipici
Conca dei Marini - 23 luglio

IV Sagra dello Struzzo
Cava de' Tirreni - 27-28-29-30 luglio

Festa della Pizza
Filetta - 27-30 luglio

III Sagra dei Sapori Mediterranei
Battipaglia - 27-29 luglio

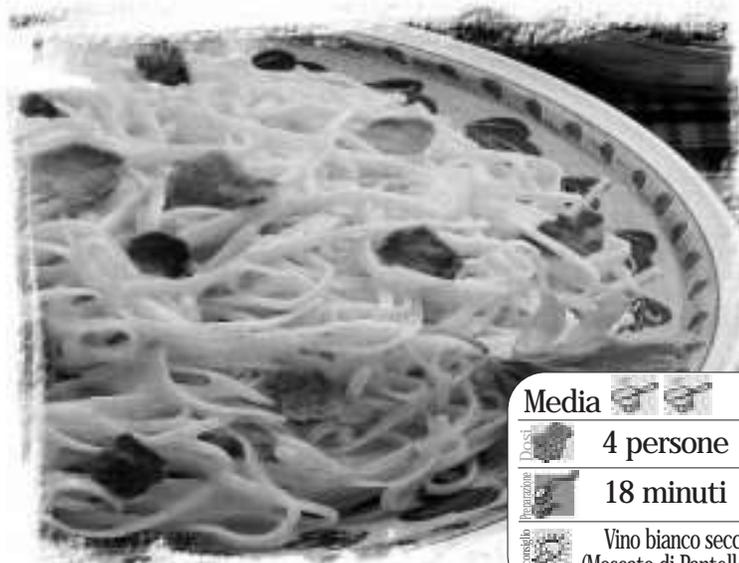
Sagra della polpetta di baccalà
Castel S. Giorgio/Aiello - 19-20 luglio

Sagra del fungo porcino
Baronissi/Fusara - dal 27 al 31 luglio



A tavola

di Raffaele La Rocca



Media	
Dosi	4 persone
Preparazione	18 minuti
Il consiglio	Vino bianco secco (Moscato di Pantelleria)

Fettuccine al prosciutto e asparagi

Ingredienti: 400 gr. di fettuccine, 250 gr. di punte di asparagi, 30 gr. di burro, 70 gr. di cipolla tritata, 120 gr. di prosciutto crudo, 350 gr. di panna liquida, 150 gr. di parmigiano grattugiato, prezzemolo.

Preparazione:

lavate bene le punte di asparagi e fatele cuocere in un pentolino con acqua salata che le copra appena.

Appena ammorbidite le fate sgocciolare e le dividete a tronchetti di 2 cm; intanto mettete da parte l'acqua di cottura delle punte di asparagi. In una casseruola fate fondere il burro, unite la cipolla e fatela imbianchire, aggiungete il prosciutto fatto a dadini e, dopo qualche secondo, le punte di asparagi facendole rosolare. Bagnate con l'acqua tenuta da parte e fate cuocere finché sarà evaporata. Aggiungete la panna a fuoco basso. Lessate le fettuccine in abbondante acqua salata, scolatele al dente e fatele saltare nel composto con il formaggio grattugiato e prezzemolo. Buon appetito dallo chef Raffaele La Rocca.

La salute del capello ed il benessere del corpo

da
Hair Team
by Marianna
Tel. 339-5786098
Via F. Rosselli, 105
Macchia di Montecorvino Rovella

EKINOS è sinonimo di innovazione, benessere e ricerca nel trattare tutte le anomalie del cuoio capelluto e nel mantenimento in salute dei capelli; per questo ho deciso di utilizzare i prodotti di questa linea, per ottenere ottimi risultati e per soddisfare al massimo le mie clienti. Attualmente questa linea si è arricchita introducendo terapie innovative che fino ad ora venivano utilizzate solo nel mondo dell'estetica. Parlo della *talassoterapia*, la quale cura il cuoio capelluto e il capello con le risorse dell'ambiente marino, oligoelementi ed alghe, i quali abbinati ad oli essenziali, formano un quid essenziale per la salute e la bellezza dei nostri capelli. Questa nuova terapia però è stata studiata anche per consentire alla cliente di trovare un benessere psico-fisico. Altra terapia da me praticata è l'*aromaterapia*, la quale permette di curarsi trovandosi in una piacevole sensazione di benessere grazie all'utilizzo di aromi rilassanti provenienti dalle piante, i quali svolgono un'azione energetica, mentale e fisica. Altre terapie praticate sono: la *cromoterapia*, con l'impiego di luci colorate è possibile raggiungere un miglioramento del corpo e dello spirito, e la *musicoterapia*, la quale grazie all'utilizzo della musica che raggiunge direttamente il sistema nervoso e cellulare, riesce a curare disturbi di origine psicosomatica, disintossicazione da alcool, psicosi e schizofrenia. E non è finita qui...Nel mio salone è possibile farsi massaggiare da *Kayton*, la poltrona massaggio, la quale stimola i muscoli con tanta sensibilità da far invidia ad un massaggiatore professionista. Attraverso quattro tipi di programma - massaggio *Rolling*, che allevia la tensione muscolare, migliora la respirazione e combatte lo stress; massaggio *Kneading*, che allevia la tensione cervicale e previene le lombaggini; massaggio *Japping* che allevia le tensioni, riduce la stanchezza e riattiva la circolazione e infine il massaggio *Floating* che rassoda i polpacci, stimola la circolazione sanguigna e combatte la stanchezza delle gambe - permette di sentirsi rilassati ed in forma e con una piacevole sensazione di benessere. Con queste innovazioni, il mio salone è diventato oltre che luogo specializzato in acconciature e bellezza, un centro di benessere per il corpo e per lo spirito. Quindi colgo l'occasione per invitare i lettori a farmi visita al più presto, per verificare di persona i vantaggi che queste nuove terapie apportano.



Storia d'Amore

Hotel Cerere
Paestum

Via Laura Mare - 84063 Paestum (SA) - Tel. 0828 851 751

**AZIENDA AGRITURISTICA
SELIANO** *Massimino & Ettore Bellelli*

*Spazi verdi, buona
cucina e relax.*

*Il luogo ideale per quanti
cercano silenzi perfetti e
contatto con la natura.*

*Tenuta Seliano
84063 PAESTUM (Salerno)
Tel. 0828.723634 - 307570 - Fax 0828.724544 - Cell. 335.6674200
www.agriturismoseliano.it - seliano@agriturismoseliano.it*