



VETRINA



POLITICA

**Mastella:
«Metodo Fico?
Sembra il metodo
Forcella»**

pagina 4



L'INTERVISTA

**Spirito: «Queste
Regioni minano
il principio
di uguaglianza»**

pagina 5



CAMPANIA

**Sicurezza
alimentare, pesce
sequestrato
a Ischia e Salerno**

pagina 8



IL CASO COSTA D'AMALFI

Aeroporto, ecco i veri numeri dei passeggeri

Il masterplan smonta gli annunci roboanti dei “quattro milioni” di viaggiatori l’anno

pagina 6



LA SALERNITANA SUPERA IL FOGGIA RIMASTO IN 10 UOMINI

**Due lampi di Capomaggio
regalano un buon Natale ai granata**

pagina 15

STORIA DEL CALCIO



CILE 1962

**Il Brasile
conquista
la seconda
Coppa Rimet**

pagina 16



**Salerno
Formazione**
BUSINESS SCHOOL



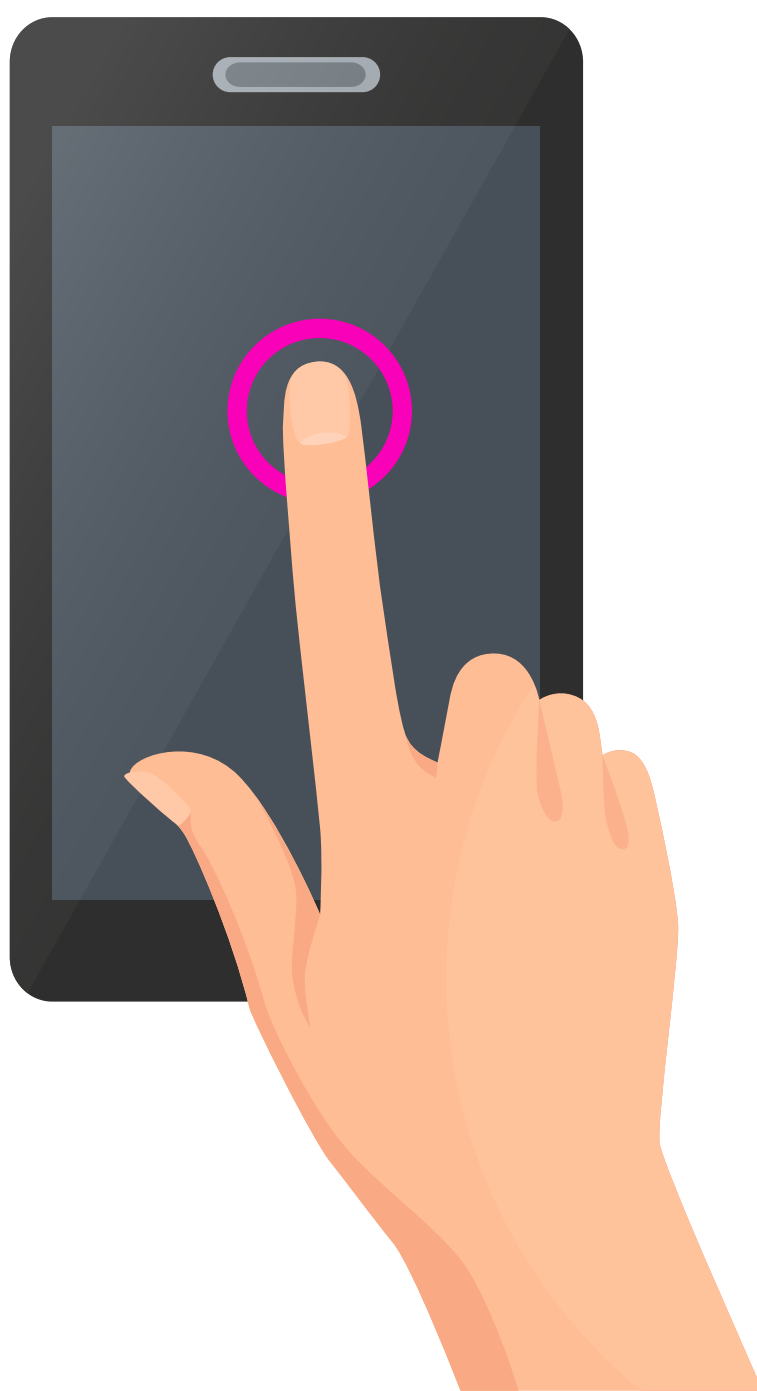
Assicurazioni
Dott. Luigi Ansalone
"dal 1989"
Tel: 3486018478 - 3341630740
email: drluigiansalone@libero.it



il vero caffè espresso italiano

come funziona un quotidiano **interattivo?**

grazie ad un supporto integrato di
contenuti multimediali dinamici basterà
toccare con un dito
un articolo, una foto o una pubblicità e
sarai indirizzato al sito internet, alla
pagina social o al video collegati.



per le inserzioni pubblicitarie su "Linea Mezzogiorno"
contattare l' *agenzia Creativi della Comunicazione*.
Tel. 331 7976809 - 320 6568528



GUERRA IN UCRAINA

Vertice informale in Florida, Mosca e Washington cercano un'intesa

Sul campo intanto si continua a combattere: gli ucraini riprendo la metà occidentale di Kupyansk, i russi continuano ad avanzare a Siversk, Pokrovs e sul fronte di Zaporizhia

Clemente Ultimo

Nuova tornata di incontri tra Steve Witkoff e Jared Kushner, delegati della Casa Bianca per il conflitto ucraina, e gli inviati del Cremlino: una delegazione russa, di cui fa parte anche Kirill Dmitriev, è arrivata in Florida, dove si terranno i colloqui. Non c'è nessuna indicazione sui contenuti del vertice informale, anche se con tutta probabilità le due delegazioni si aggiorneranno reciprocamente sul progresso della trattativa dopo il tour europeo di Zelensky e l'incontro tra statunitensi ed ucraini.

Sul tavolo resta, come ostacolo principale ad un'intesa, la questione territoriale, con Mosca che rivendica il pieno controllo del Donbass e Kiev che rifiuta di cedere quella parte della regione ancora sotto il suo controllo.

Sul campo, intanto, la violenza dei combattimenti non si arresta: se gli ucraini sono riusciti a riconquistare buona parte dei quartieri occidentali di Kupyansk - con grave danno d'immagine per Mosca -, i russi continuano ad avanzare a Siversk, Pokrovs e sul fronte di Zaporizhia. Così come continua la sistematica distruzione del sistema energetico ucraino: situazione particolarmente grave ad Odessa, dove i bombardamenti delle ultime settimane hanno messo fuori uso quasi completamente la rete elettrica, con gravi disagi per la popolazione e il sistema produttivo della città portuale. E sempre nella regione di Odessa l'aviazione russa ha lanciato una campagna di attacchi sistematici ai ponti che collegano con la Romania: l'obiettivo è quello di ridurre il flusso di aiuti militari che giungono in Ucraina per via terrestre, alimentando così la crisi logistica dell'esercito ucraino.



IL FATTO

Le trattative su un possibile accordo di pace al momento restano arenate sul tema delle cessioni territoriali che dovrebbero essere sopportate da Kiev in Donbass

La marina statunitense disturba il segnale gps nell'area, a rischio il traffico aereo civile nella regione

Nel Mar dei Caraibi ormai è guerra nell'etere

La guerra tra Stati Uniti e Venezuela sarebbe già scoppiata, stando a quanto riferisce il New York Times, anche se non si tratta della possibile invasione ventilata dal presidente Donald Trump, bensì di un conflitto di tipo ben differente.

Stando alle rivelazioni del quotidiano statunitense, infatti, da alcune settimane diverse unità navali schierate nel Mar dei Caraibi starebbero disturbando i segnali gps nell'area. Mossa che ha provocato l'immediata reazione venezuelana: le forze armate di Caracas avrebbero iniziato a disturbare il segnale gps in alcune aree del Paese ritenute strategiche, ad iniziare da basi militari, raffinerie di petrolio e centrali elettriche.

Una guerra combattuta nell'etere che, tuttavia, rischia

di creare seri problemi al traffico civile, come sottolinea il New York Times.

Continua a crescere, intanto, la pressione esercitata dagli Stati Uniti sul presidente venezuelano Maduro e sulla cerchia dei suoi più stretti collaboratori: Washington ha infatti deciso di imporre sanzioni ai familiari e ai collaboratori di Nicolas Maduro e di sua moglie. In tutto si tratta di sette persone, accusate di «sostenere il narcostato cagnaglia di Nicolas Maduro» dal Segretario di Stato al Tesoro Scott Bessent.

«Non permetteremo - ha detto ancora l'esponente dell'amministrazione Trump - al Venezuela di continuare a inondare il nostro Paese di droghe mortali. Maduro e i suoi complici criminali minacciano la pace e la stabilità del nostro emisfero. L'am-



ministrazione Trump continuerà a prendere di mira le reti che sostengono la sua illegittima dittatura».

Dichiarazioni che fanno il paio con quelle rilasciate dal presidente statunitense nel corso di un incontro con i giornalisti: rispondendo ad una domanda sulla possibilità di un conflitto con il Paese sudamericano Trump ha detto di «non escludere» la possibilità di una guerra. L'inquilino della Casa Bianca ha inoltre ribadito

che il blocco navale annunciato nei giorni scorsi potrebbe portare al fermo di altre petroliere: «Se sono così sciocchi da continuare a navigare - ha detto Trump - finiranno in uno dei nostri porti».

Da Caracas al momento non è arrivata alcuna replica ufficiale, mentre continua la preparazione del dispositivo militare che dovrebbe contrastare un'eventuale invasione statunitense.





Natale a tutto... cesto

*Studio Coldiretti: regali gastronomici scelti da una famiglia su tre
Spesa da 9,6 miliardi di euro, corsa agli acquisti a ridosso del 25*

ROMA - Natale fa rima sempre più con buon cibo. Sono i cesti enogastronomici infatti il regalo simbolo delle feste di quest'anno: scelti da oltre una famiglia su tre e traino di una spesa complessiva che toccherà 9,6 miliardi di euro. È il dato che emerge dall'indagine Coldiretti-Ixè sulle abitudini di consumo natalizie. Lo studio fotografa un'Italia già immersa nella corsa finale agli acquisti da mettere sotto l'albero. Per i più grandi e naturalmente per i bambini. I prodotti enogastronomici guidano la classifica dei regali più gettonati davanti ad abbigliamento e accessori, articoli per la casa, libri, giocattoli e tecnologia. Cinque milioni di italiani concentrano le spese proprio nella settimana che precede il 25 dicembre confermando come il rush finale resti una costante delle festività. Il budget medio è in aumento

rispetto allo scorso anno, pur con forti differenze: l'11 per cento degli italiani non supera i 50 euro, il 44 per cento spende tra 50 e 150 euro, il 24 per cento arriva fino a 300 euro, mentre una quota più ridotta supera questa soglia. In questo scenario, i cesti ali-

SOTTO L'ALBERO

*Nei pacchetti
naturalmente giocattoli
ma anche abbigliamento
articoli per la casa
libri e oggetti tecnologici*

mentari si affermano come il regalo più trasversale, con una spesa media di 48 euro. Un successo spinto anche dal riconoscimento della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, che ha rafforzato il valore identitario del cibo

come racconto del Paese. Nei mercati contadini di Campagna Amica, dal Circo Massimo alle piazze di provincia, è già scattata la caccia alle confezioni più originali, costruite attorno alla biodiversità agricola e alle eccellenze del made in Italy.

Spopolano i cesti "a tema Unesco", ispirati ai pilastri della dieta mediterranea: passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, pasta, legumi, formaggi, frutta secca e panettone. Accanto trovano spazio quelli dedicati alla biodiversità conta-

dina, con prodotti identitari come la Melannurca campana Igp, il maialino nero di razza casertana o gli oli extravergini aromatizzati. Non mancano i percorsi regionali, veri viaggi del gusto lungo la Penisola, dalla Lombardia alla Puglia. Restano intramontabili anche i cesti della tradizione, con spumante, panettone, lenticchie, olio extravergine, cotechino e zampone. Ma cresce la domanda di soluzioni personalizzate e "fai da te", capaci di rispondere a gusti e sensibilità diverse. I prezzi variano sensibilmente: si parte da circa 20 euro e si può superare quota 200 per le selezioni più ricercate. Un regalo che va oltre il piacere della tavola e racconta un Natale sempre più legato al territorio, alla filiera corta e a un'idea di consumo consapevole, dove il cibo diventa anche scelta culturale ed economica.

CONFCOMMERCIO

*E le donne
guidano
la classifica
dei doni*

Aumentano gli italiani che quest'anno faranno i regali di Natale: saranno l'81,5 per cento, in crescita rispetto al 79,9 per cento del 2024. È quanto emerge da un'indagine di Confcommercio realizzata con Format Research. A trainare gli acquisti sono soprattutto donne, con età superiore ai cinquantacinque anni e residenti nel Nord Ovest. Due consumatori su tre acquisteranno sia nei negozi fisici sia online, con le compere sul web che anno dopo anno tendono a fare sempre più la parte del leone. Più nel dettaglio, quasi un quarto degli italiani, alle prese con i regali natalizi farà shopping esclusivamente nei punti vendita tradizionali.





SalernoFormazione
BUSINESS SCHOOL



UNISALFORM
POLO UNIVERSITARIO
TELEMATICO

NO STOP FINO A NATALE

**ULTIMO MESE PER USUFRUIRE
DEI FONDI PNRR 2025**



Aperti con orario continuato | 9:00 – 19:00



Dal 19 al 24 dicembre



Fino ad esaurimento dei posti finanziati disponibili



Disponibili solo **38 borse di studio a PARTECIPAZIONE GRATUITA** per percorsi di alta formazione e universitari



Regala (o regalati) il sapere



Scrivici subito su **WhatsApp: 392 677 3781**



Info e programmi: www.salernoformazione.com



Scrivici subito su **WhatsApp: 392 677 3781**

Info e programmi: www.salernoformazione.com





«METODO FICO? NO, FORCELLA»

*L'ironia tagliente di Clemente Mastella sulla nuova giunta della Campania
«Voti per uno e ti ritrovi un altro assessore: è la fregatura del "paccotto"»*

Matteo Gallo

NAPOLI - Dal metodo Fico al metodo Forcella il passo è breve. E con tanto di fregatura. Parola di Clemente Mastella, sindaco di Benevento e leader di Noi di Centro. Che con una battuta affilata, pronunciata con il sorriso ma pensata per incidere, affonda il colpo sul cantiere della nuova giunta regionale spostando così il confronto sul terreno dove fa più male: il rapporto tra voto espresso e potere esercitato. Nel mirino la linea del presidente della Campania: «Questo fatto di scegliere gli assessori fuori dagli eletti» attacca Mastella «disorienta chi è andato alle urne, sposta la dignità delle persone e allarga la faglia tra popolazione, cittadini e istituzioni. Tu scegli uno e te ne trovi un altro nell'esecutivo». È qui che la meta-

fora della fregatura prende corpo. E l'ironia diventa lama. Politica. «È come quando a Forcella ti facevano vedere una radiolina bella nuova e alla fine ti rifilavano una rotta. Questo metodo non mi piace». La battuta funziona perché, da buon democristiano, Mastella mette insieme altezze e bassezze traducendo un nodo politico complesso in un'immagine elementare. Insomma: promessa e consegna non coincidono. «Quando le regole saltano» aggiunge il primo cittadino del Sannio riferendosi alla nomina di assessori esterni al perimetro elettorale «il sistema entra in una zona grigia in cui tutto diventa possibile. Anche le cose più stravaganti». Nel dettaglio: «In questo periodo mi

hanno chiamato in tanti, anche da Napoli» sottolinea Mastella. «Ho avuto almeno cinquanta proposte di autocandidatura per la giunta regionale». Cinquanta. Un nu-

**«Quando saltano le regole
è tutto un mercato
I tecnici nell'esecutivo?
Diventano prigionieri
del presidente»**

mero che fotografa il clima e restituisce la percezione di un cantiere aperto senza confini ben definiti. «Tra quelle autocandidature» spiega il leader di Noi di Centro «ce n'è stata una emblematica: il vicesindaco di un paese importante della provincia di Benevento, che ha votato al-

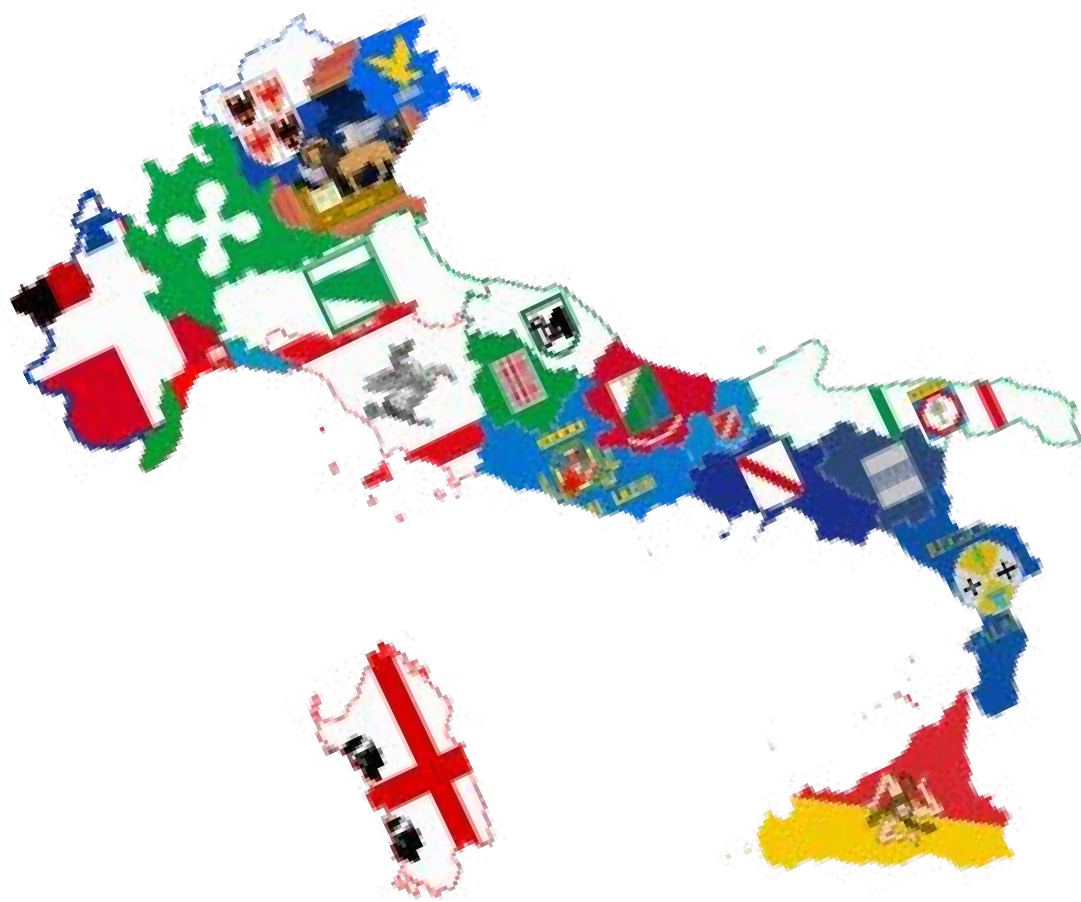
l'opposto del mio partito alle regionali, mi ha detto: indica me per la giunta, io poi passo con te». A questo punto la critica mastelliana smette di essere episodica e assume un profilo sistemico. Il problema non è solo chi entra in giunta. Ma come questo avviene e soprattutto con quale autonomia. «Aspetto che il presidente Fico mi dica se devo indicare una donna o un uomo» afferma l'ex Guardasigilli. «La mia scelta sarà sicuramente nel perimetro territoriale della provincia di Benevento. Il problema resta chi scelgo. Ho avuto già diverse fregature in questi quindici anni. Anche quando ho individuato persone che pensavo fossero irreprensibili, queste poi sono an-

date con altri partiti». Il passaggio più delicato e politicamente incisivo riguarda il ruolo dei tecnici. «Una volta nominati diventano prigionieri politici del presidente» taglia corto Mastella. «Chi ha un profilo politico invece ci pensa prima di fare qualcosa». La distinzione è netta: senza una legittimazione politica propria, l'assessore risponde a una sola catena di comando. E una giunta costruita così rischia di essere obbediente al capo, e autonoma rispetto all'assise, finendo per produrre l'effetto opposto: un Consiglio "armato" fino ai denti e pronto a dare battaglia. Il rischio di un governo regionale claudicante non è remoto. E al cittadino - dulcis in fundo - potrebbe restare la sensazione più corrosiva di tutte: aver scelto una radiolina e ritrovarsi in mano un mattone. Mastella docet.



IL FATTO

Una attenta
riflessione
sull'evoluzione
ed i limiti
del sistema
regionalista
italiano
e della
sua influenza
sul sistema
politico
odierno



«L'attuale regionalismo mette a rischio l'uguaglianza»

L'intervista *Pietro Spirito: «Oggi le Regioni riscuotono tasse per il 7% e originano il 30% della spesa pubblica, generando un enorme squilibrio su base territoriale»*

Alessandro Mazzetti

“Servono ancora le Regioni?” è intorno a questo interrogativo – che dà anche il titolo al libro edito da Colonnese – che Pietro Spirito e Isaia Sales sviluppano un’interessante riflessione sull’attualità politica italiana. Ne parliamo con uno degli autori. **Professore Spirito il regionalismo italiano non è centrale nello studio e nel confronto po-**

vano essere delegate ad enti territoriali. Ricordiamo che solo il 2% della popolazione votava e solo il 2% conosceva l’italiano. Insomma, un Paese virtuale. Ad inizio del ‘900 si decise di andare verso il decentramento amministrativo tramite i comuni, il mattoncino fondamentale dell’Italia istituzionale. Le regioni erano solo una espressione geografica su principi meramente oleografici. L’Assemblea costituente a causa del Fascismo decise di

bitto. Bisognerà aspettare gli anni Settanta».

Come mai proprio gli anni Settanta?

«La DC decise di dare un governo periferico alla grande avanzata del Partito Comunista che non avrebbe potuto fare parte del governo nazionale. Gli americani non lo avrebbero mai permesso. Per cui si è pensato a questo sfogo periferico. Ma all’epoca i poteri regionali erano laschi e solo amministrativi».

Quando cambiarono davvero i poteri delle regioni?

«Con Tangentopoli morirono tutti i partiti e nacque la Lega Nord che fece della autonomia regionale la sua battaglia principale. Così i partiti cercarono di incapsularla dentro la riforma costituzionale, ossia quella del Titolo Quinto del 2001. Una vera iattura, una legge pasticciata che conferì alle regioni un potere concorrente a quello dello Stato in ventitré materie decisive. Assistiamo alla paralisi dello Stato. Con l’attuale governo riemerge con forza l’azione della Lega che spinge verso l’autonomia differenziata, ma sembra più una secessione. È la rottura della solidarietà nazionale».

Quindi per lei c’è il rischio di

creare politicamente e amministrativamente tante Italie?

«Guardi con la sentenza 192 del 2024 la Corte costituzionale ribadisce che esiste un solo popolo, quello italiano, congiuntamente all’uguaglianza dei cittadini. Quindi non può esistere il popolo padano o altro e se si legifera in modo differente tra Regioni i cittadini perdono la peculiarità dell’uguaglianza».

Non crede che sia un paradosso per un governo conservatore e nazionale cedere a spinte secessioniste?

«L’attuale governo ha fatto la riforma della giustizia perché la voleva Forza Italia, quella del premierato per Fratelli d’Italia e quella sull’autonomia differenziata perché la vuole la Lega. È l’attuale politica».

È davvero solo questa l’attuale politica?

«La politica dopo Tangentopoli è morta. Ora cosa si fa? Al posto di fare uno Stato forte si creano le ridotte delle Regioni. I governatori hanno tanti poteri e poche

responsabilità e sono loro il nocciolo duro della seconda Repubblica. Le regioni impongono tasse per il 7% mentre spendono il 30% della spesa pubblica. Questo sistema ha creato una sorta di dipendenza della politica dalle Regioni. Tutti i leader nazionali sono sempre molto cauti quando devono decidere chi candidare alle regionali, sindaci e governatori sono i soli ad essere eletti direttamente. Le elezioni regionali si svolgono con leggi tutte differenti tra loro, ma com’è possibile? In più le regioni hanno ucciso le città metropolitane poiché non gli asse-



gnano i fondi necessari. I comuni sono quasi 8000 spendono l’8%, le 20 regioni il 30% della spesa pubblica. Ma questi dati non sono oggetto di discussione

pubblica».

Quale consiglio darebbe al nuovo governatore campano?

«Sicuramente di restituire ai comuni. Veda le regioni hanno desertificato il governo dei territori per questo bisognerebbe creare delle unioni comunali le quali possano generare progettualità e programmazione disegnate direttamente sulle loro esigenze. In Campania ci sono 550 comuni alcuni piccolissimi. Bisogna accorparli in realtà da 30-50 mila abitanti, queste realtà potrebbero poi dialogare direttamente con la Regione. Sarebbe un grande gesto di generosità e dignità che spoglierebbe le regioni del potere d’interdizione dei fondi grazie al quale l’Italia è morta».

“Al nuovo governatore della Campania consiglierai di ricostruire un dialogo con i 550 comuni”

litico, crede che questo oblio abbia origini storiche?

«Le regioni sono fuori dalla storia istituzionale nazionale, noi proveniamo da sette staterelli unificati dai Savoia e dall’abilità politica di Cavour. Lo Stato unitario decise di intraprendere la strada centralista, ritenendo ci fossero funzioni che non pote-

adottare un decentramento amministrativo. Sturzo intendeva le regioni come struttura intermedia. Bisogna ricordare che le regioni speciali prendono vita prima della Costituente. Da qui i costituenti dovendo disciplinare solo quelle ordinarie. Trovarono il compromesso di metterle in Costituzione, ma non attuarle su-





PROMETAL

TRADING®

ARMADI E SCAFFALATURE METALLICHE



Nell'immagine:
Multispogliatoio 6 posti

www.prometaltrading.it



IL FATTO

Alla presentazione del progetto del nuovo aeroporto di Salerno targato Gesac si era parlato di 5 milioni di passeggeri sconfessati dal Masterplan approvato dall'Enac



Aeroporto Nel Piano di sviluppo i numeri reali del traffico

Quattro milioni di passeggeri? Il masterplan: uno e mezzo

Angela Cappetta

SALERNO - Lo sapevano tutti. Lo sapeva la Gescac. Lo sapeva l'Enac. E lo sapeva anche Vincenzo De Luca che la «rivoluzione» da «quattro-cinque milioni di passeggeri all'anno» - annunciata a settembre del 2021 durante la conferenza stampa indetta per presentare il progetto del nuovo aeroporto di «Salerno Costa d'Amalfi» (a cui qualche anno dopo si sarebbe aggiunta la denominazione «Cilento») - non ci sarebbe stata. Né a pochi anni di distanza dall'inaugurazione ufficiale dei voli. Nè in un futuro molto lontano.

E non c'entra niente il completamento dei lavori infrastrutturali di ampliamento e potenziamento dell'aerostazione, che tra l'altro non sono neanche in dirittura d'arrivo.

Perché anche quando - e se - lo scalo salernitano sarà dotato dei collegamenti ferroviari e stradali (cioè il prolungamento della metro e la strada veloce di accesso) e del nuovo piazzale Aviazione Generale aeromobili in area ovest - l'aerostazione non potrà mai accogliere più di un milione e 590mila passeggeri all'anno.

È scritto nero su bianco nel Piano di sviluppo aeroportuale redatto dalla Gesac ed approvato dall'Enac il 28 aprile 2015.

La previsione sul traffico passeggeri cristallizzata nel master plan



In alto: Ingresso dell'aeroporto di Salerno
Al centro e in basso: Vincenzo De Luca e Carlo Borgomeo (presidente Gesac)



prevede in «una prima fase» circa 530.000 passeggeri all'anno «con 13.500 atm/anno», cioè l'insieme di servizi e tecnologie che assicurano il movimento sicuro ed efficiente di aeromobili e droni e che comprende tutte le fasi di volo e le operazioni a terra».

Poi, in una fase successiva, è previsto che il traffico «si svilupperà progressivamente fino a circa 1.590.000 passeggeri all'anno», ma solo «quando le infrastrutture aeroportuali saranno completamente realizzate ed in regime di esercizio».

Infine un ultimo dato da non sottovalutare: il master plan è stato aggiornato lo scorso marzo e conseguentemente riapprovato. Ebbene, nonostante le modifiche, si legge che «il presente aggiornamento conferma le previsioni di traffico contenute nel PSA approvato». Quindi, in prospettiva, i quattro o cinque milioni di passeggeri annunciati come «rivoluzione» non ci saranno mai.

Però, fino ad ottobre scorso, i dati di Assoaeroporti riportano 428.369 passeggeri in transito: in linea con le previsioni della prima fase, ma senza tener conto degli improvvisi ed imprevisti (forse) addii della British Airways e dell'EasyJet.

Dunque la domanda è lecita: quando entrerà a regime l'aeroporto di Salerno e cosa farà la Gesac per non perdere altre rotte ed altre compagnie aeree?





Botti illegali, ci risiamo Maxisequestro a Napoli

*Oltre 300mila fuochi pirotecnici nascosti in case e garage tra città e provincia
Due persone in manette e sette denunce nell'operazione delle Fiamme Gialle*

NAPOLI - Una montagna di botti illegali pronta a esplodere tra case, garage e soffitte. È il bilancio dei controlli a tappeto condotti dalla Guardia di Finanza tra Napoli e la sua provincia che hanno portato al sequestro di oltre 300mila artifici pirotecnici, per un peso complessivo di 2,5 tonnellate, e a sette denunce, con due arresti in flagranza. L'operazione si inserisce in un più ampio dispositivo nazionale che ha interessato anche Padova e Benevento. Le Fiamme Gialle hanno complessivamente intercettato quasi quattro tonnellate di botti illegali. Ma è il fronte partenopeo a restituire il quadro più allarmante per quantità e pericolosità del materiale sequestrato. I controlli hanno interessato Napoli e diversi comuni dell'area metropolitana: Casoria, Ercolano, Nola, Acerra e San Giuseppe Vesuviano. Sono stati rinvenuti ordigni artigianali privi di etichettatura e sistemi di sicurezza in grado di provocare gravissimi danni a persone e abitazioni. Tra questi anche i famigerati "Kobra 11", già tristemente noti per l'esplosione avvenuta a Ercolano nel dicembre 2024, costata la vita a tre giovani impegnati nella loro fabbricazione clandestina.

Proprio a Ercolano i Baschi Verdi hanno fermato un giovane trovato in possesso di 61 ordigni artigianali nascosti in un cortile, replicanti i "Cobra 11". Il ragazzo è stato arrestato per detenzione illegale di esplo-

sivi, processato con rito direttissimo e condannato a un anno e quattro mesi di reclusione. Un secondo arresto è scattato ad Acerra. Qui, in una soffitta di un'abitazione del centro storico, erano stoccati oltre 460 pezzi artigianali - cipolle, candelotti e batterie napoletane - custoditi in totale assenza di condizioni di sicurezza. Per il proprietario dell'immobile sono stati disposti gli arresti domiciliari, a fronte di un rischio concreto per l'incolumità pubblica. L'attività di Napoli si affianca a quella dei comandi di Padova. Nella cittadina ve-

neta sono state sequestrate 1,3 tonnellate di articoli pirotecnici e due persone sono state denunciate. A Benevento, invece, sono stati intercettati 2.500 manufatti illegali ed una persona è stata denunciata. «Con l'approssimarsi del Capodanno» si legge in una nota del comando provinciale «continueranno le attività ispettive per tutelare i consumatori e renderli consapevoli dei gravi rischi legati all'uso improprio dei botti». Un monito che, alla luce dei numeri e dei precedenti, suona tutt'altro che rituale.

ARTIFICIERI IN AZIONE

Candelotti "Cobra" tra frutta e verdura

Botti illegali nascosti tra frutta e verdura. La scoperta è dei Carabinieri di Cercola che, durante una perquisizione, hanno rinvenuto ben 630 candelotti tipo "Cobra" per un peso complessivo di circa 29 chili, oltre a 11 bengala non omologati. Il materiale esplodente era custodito all'interno dell'esercizio commerciale di Pollena Trocchia. Il titolare, un 21enne del posto, è stato arrestato e posto agli arresti domiciliari. I fuochi d'artificio sono stati sequestrati e neutralizzati dagli artificieri del comando provinciale di Napoli.

In vendita tra gli scaffali accanto a materiale altamente infiammabile

Artifici pronti alla vendita, scatta il blitz

BENEVENTO - Botti illegali pronti alla vendita, stoccati senza alcuna misura di sicurezza all'interno di un esercizio commerciale. È quanto hanno scoperto i militari della Guardia di Finanza di Benevento nel corso di un controllo mirato. Le Fiamme Gialle hanno immediatamente posto sotto sequestro 23 chilogrammi di materiale pirotecnico illecito. Durante l'ispezione all'interno del negozio i finanzieri hanno

rinvenuto circa 1.300 manufatti pirotecnici esposti sugli scaffali a diretto contatto con altri prodotti in carta e plastica, materiali altamente infiammabili. Una situazione ritenuta di particolare pericolo per clienti e operatori, soprattutto in vista dell'aumento delle vendite legate alle festività di fine anno. Il sospetto che nel locale potesse essere custodito altro materiale esplodente ha spinto le Fiamme Gialle ad ampliare il controllo

anche a un magazzino annesso all'attività commerciale: qui sono stati scoperti ulteriori 1.100 botti illegali, anch'essi destinati alla vendita e privi delle necessarie autorizzazioni. Il titolare dell'esercizio è stato denunciato alla Procura della Repubblica di Benevento per commercio abusivo di sostanze esplodenti e per la vendita senza licenza di fuochi d'artificio. L'intero quantitativo sequestrato è stato affidato a una società

specializzata, incaricata della messa in sicurezza e della successiva distruzione del materiale. L'operazione rientra nel più ampio piano di controlli intensificati sul territorio sannita per contrastare il commercio illegale di botti e prevenire incidenti, spesso gravi, legati alla detenzione e all'uso improprio di artifici pirotecnici. Un'attività che, con l'avvicinarsi del Capodanno, resta sotto stretta osservazione.



**Compra nelle Attività di vicinato e
chiedi le “Cartoline da collezione”**

auguri d'artista

*Ritira qui la cartolina
e collezionale tutte!*



**Riceverai
l'abbonamento
per un anno al
quotidiano interattivo
LINEA MEZZOGIORNO
e ai
Magazine interattivi**



Salerno Luci d'artista 2025

info al 331 7976809



L'ispezione La guardia costiera di Salerno ed Ischia ha scoperto i primi prodotti senza certificazione

Pesce di dubbia provenienza: primi sequestri nei mercati rionali

Agata Crista

SALERNO - Non è Natale se al cenone della vigilia non si mangia pesce. Comincia allora la corsa per accaparrarsi il tipo preferito e la qualità migliore. Contemporaneamente però inizia un'altra corsa, quella delle forze dell'ordine deputate a controllare che sui banchi delle pescherie e dei mercati rionali venga venduto del pesce che, se non sia almeno fresco, sia quantomeno di sicura provenienza. E ieri la guardia costiera di Salerno ed Ischia si sono già messe in movimento e, purtroppo, hanno già scovato i primi trasgressori.

Salerno

Era completamente privo di etichettatura e documentazione sulla provenienza il pescato messo in bella vista sui banchi del mercato ittico della zona industriale. Stessa carenza quella rilevata tra i banchi dell'affollatissimo mercato rionale di Torrione.

Le ispezioni della guardia costiera, svolte in collaborazione con l'Asl di Salerno, hanno portato alla scoperta di diversi

quantitativi di prodotto ittico non conforme, soprattutto tra i banchi di alcuni operatori in via Robertelli.

Ischia

Meno famosa di Capri, ma altrettanto gettonata, anche l'isola più grande del golfo di Napoli ha dovuto fare i conti con i controlli alimentari.

Anche in questo caso è stata la guardia costiera dell'isola a sequestrare 400 nasse e due palangari che erano stati calati illegalmente su fondali all'interno dell'Area Marina Protetta Regno di Nettuno.

I militari hanno perlustrato un tratto di mare nella zona a sud ovest dell'isola, conosciuta per la presenza di numerose specie ittiche, ritrovando i numerosi attrezzi da pesca utilizzati abusivamente e, per questo motivo, neppure segnalati adeguatamente. Gli attrezzi per la pesca erano stati dissimulati abilmente sul fondale, con la speranza di poter sfuggire ai controlli, ma gli è andata male. Il sequestro infatti è stato effettuato con la collaborazione del personale del Regno di Nettuno, l'area marina protetta



di Ischia e Procida, col supporto tecnico-scientifico della Stazione Zoologica Anton Dohrn e grazie alla collaborazione di una unità da pesca locale, sotto il coordinamento della Direzione Marittima di Napoli.

La tracciabilità alimentare Introdotta dall'Unione europea per garantire la sicurezza dei consumatori e tutelarne la salute, le norme sulla tracciabilità dei prodotti alimentari

prevedono che sia ben messo in evidenza sulla confezione del prodotto il luogo di origine, di lavorazione e, se del caso, anche di importazione o esportazione. Oltre ovviamente alla data di confezionamento (se si tratta di prodotto congelato) o di pescato (se fresco). I controlli sulla certificazione alimentare sono costanti, ma durante le feste natalizie vengono intensificati per via dell'impennata degli acquisti.

**A SALERNO
PRODOTTI ITTICI
PRIVI
DI CERTIFICATI
DI PROVENIENZA
AD ISCHIA
NASSE ABUSIVE
IN UN'AREA
MARINA PROTETTA**



ITE MISSA EST

don Salvatore Fiore

Una profezia tradita? Natale A.D. 2025

Isaia parla al futuro con parole di pane: «Verranno molti popoli e diranno: venite, saliamo al monte del Signore». E poi la frase che pesa come una promessa mantenuta solo a metà: «Egli sarà giudice fra le genti e sarà arbitro fra molti popoli. Forgeranno le loro spade in vomeri, le loro lance in falci; un popolo non alzerà più la spada contro un altro popolo, non si eserciteranno più nell'arte della guerra» (Is 2,3-4).

È una visione disarmata, un mondo che cambia

utensili: le lame diventano vomeri, il ferro torna a servire la terra. Natale arriva ogni anno a ricordarcelo, eppure il calendario è di nuovo ferito. Le luci tremano sopra mappe accese, le notizie entrano in casa come vento freddo. Ci scambiamo auguri men-

**ADESSO
ENTRARE
NEL DESERTO
NON E' FUGA,
MA PRATICA
DI ASCOLTO**

tre si contano missili, si scavano rifugi, si moltiplicano i confini. La profezia di Isaia non ha smesso di parlare, siamo noi che spesso abbiamo smesso di ascoltare. O peggio: abbiamo ascoltato e poi voltato le spalle. C'è stato, però, un Natale in cui le parole scesero a terra. Era il 1914. Nelle trincee della Grande Guerra, il fango arrivava alle caviglie e la morte stava in fila. La vigilia, dal buio, si alzarono cantanti. In tedesco, in inglese, in francese. "Stille

Nacht" attraversò il filo spinato. Le mani uscirono senza fucili, i soldati si guardarono in faccia, si riconobbero uomini. Si scambiarono sigarette, pane, fotografie. Qualcuno improvvisò una partita di calcio su un campo che il giorno prima era un tiro incrociato. Per poche ore la guerra dimenticò se stessa. Fu una tregua senza ordini, un'obbedienza al cuore. Poi il mattino seguente arrivò il comando, e l'assurdità riprese a marciare. Quella pausa resta una

ferita luminosa nella storia: prova che la profezia non è impossibile, solo fragile. Quei giorni passarono alla storia come "la tregua di Natale", ragazzi giovanissimi, che per poche ore smisero di "giocare" alla guerra e impararono a diventare uomini, fratelli. Si guardarono, poi, per l'ultima volta, si sorrisero, qualcuno si abbracciò e di nuovo ripresero a sparparsi, calati nelle trincee come morti sotto terra. Che assurdità la guerra! Allora la domanda torna, insiste, bussa con vigore:

quella di Isaia è una profezia che abbiamo tradito? Forse l'abbiamo rimandata, forse l'abbiamo delegata a domani. Oggi, nel nostro presente carico di armi e di paura, Natale chiede più di una memoria. Chiede una decisione. Non tradire la profezia significa cominciare a forgiarla, ognuno nel suo metro di mondo. Spezzare la spada che abbiamo in mano, anche quando è solo una parola. Realizzare Isaia non è solo un miracolo: è un lavoro umano, da fare adesso.





Il cambio gomme *che ti premia!*

**Acquista 4 pneumatici e riceverai in omaggio:
Check-up completo + Controllo Freni + Lavaggio Auto***



**Promo valida dal 15 Aprile al 31 Maggio 2025*

Via Maestri del Lavoro 74 (Area PIP) e Via Casarsa - Eboli (SA)
Tel: 0828 318025 - 0828 45328



NATALE IN CUCINA

Comunque le si chiami, il dolce di castagne apre le feste di Natale e riunisce le generazioni di tutte le famiglie



Calzoncelli o pasticelle, il dolce che unisce le famiglie

Ada Bonomo

SALERNO - A Salerno e nei Picentini sono i calzoncelli. Nella Piana del Sele le pasticelle e nel Cilento sono le pastorelle. Comunque le si voglia chiamare, è la castagna l'ingrediente principale di questo dolce che nella forma è simile ad un raviolo ma che nella sostanza racchiude in sé tutto il sapore e la magia di una tradizione trasmessa oralmente da generazione a generazione che fa della famiglia il vero ed unico fulcro di tutte le festività natalizie.

In provincia di Salerno non c'è Natale senza le pasticelle. E senza pasticelle non c'è neanche famiglia. Perché la preparazione di questa sfoglia sottile frita, che racchiude un ripieno di castagne e cioccolato, richiede tempo, impegno e l'aiuto di tutti.

Quale bambina o bambina non ha mai trascorso un pomeriggio ad aiutare mamme e nonne a preparare le pasticelle? Ed è forse questo il motivo per cui questo dolce è diventato il simbolo delle feste di Natale: tre generazioni riunite intorno ad un tavolo, ognuno con un compito preciso.

Le nonne impegnate a preparare il ripieno, le mamme a lavorare la sfoglia e i bambini a chiudere i "piedini" - o le "orecchiette" che dir si voglia - senza sbagliarsi e senza tagliare la sfoglia, che altrimenti in cottura avrebbe perso il suo ripieno sporcando l'olio di frittura. E così addio pasticelle.

Guai a sbagliare dunque. Anche perché se ne dovevano preparare in quantità industriali, di modo da poterle mangiare non solo in famiglia ma per regalare anche agli amici più stretti.

Insomma, le pasticelle erano una sorta di scambio tra famiglie, perché ogni casa aveva la sua ricetta fatta senza bilancia ma "ad occhio": l'unico vero test di qualità era il palato delle donne che le preparavano.

**NON SOLO
CASTAGNE
E CIOCCOLATO
OGNI PAESE
A SUD
DI SALERNO
HA LA SUA
RICETTA**

Se in bocca il gusto era ok, voleva dire che c'era stato un buon bilanciamento degli ingredienti, altrimenti si aggiungeva quello ritenuto insufficiente. Ma sempre "ad occhio" e fino a che il risultato era soddisfacente. Non bisognava fare brutta figura con coloro a cui venivano donate, non fosse altro per il fatto che le proprie dove-

vano essere più buone di quelle che si ricevevano in cambio, preparate da altre mani: una sana competizione dettata dalla diversità della ricetta che, appunto, cambiava di famiglia in famiglia. Almeno nel ripieno.

C'è chi, agli ingredienti di base (castagne e cioccolato fondente) aggiunge il caffè amaro ed i pinoli e chi, invece, preferisce aggiungere anche l'uva passa. Ma c'è anche chi usa le pere caiser e chi le sostituisce con i ceci (per rendere l'impasto meno dolce) e chi, ancora, al posto dei pinoli, utilizza le nocciole tostate (come si fa da sempre, ad esempio, a Giffoni Valle Piana, il paese rinomato per la coltivazione di nocciole). A Cuccaro Vetere, nel Cilento, invece, non c'è traccia di frutta secca nel ripieno ma si opta per la buccia grattucciata del mandarino. Inoltre, sempre nel Cilento, per l'impasto non si usa lo strutto ma il burro o, tutt'al più, la margarina.

Paese che vai tradizione che trovi non solo nella sostanza ma anche nella forma. Perché è vero che calzoncelli, pasticelle o pastorelle assomigliano molto a dei ravioli, ma è diverso anche il modo di chiudere le due sfoglie di pasta che contengono il ripieno. A Salerno e a sud della provincia, i piedini o le orecchiette sono molto piccole. A Giffoni, invece, sono più larghe e conferiscono al dolce la forma di una stella a cinque punte, mentre nel Cilento i bordi si pizzicano con le mani.

QUANDO E DOVE NASCE IL DOLCE

La pasticella non ha una data di nascita precisa, ma è il risultato di una tradizione culinaria, tramandata oralmente da madre in figlia, che ha saputo trasformare un frutto umile, la castagna, in un simbolo di festa e generosità nel cuore del Natale campano. Sebbene sia un dolce campano, è particolarmente legato al Salernitano, in particolare alle zone di Battipaglia e Acerno. Nasce dall'esigenza di valorizzare le abbondanti castagne, ingredienti base della cucina contadina campana, unendole a ingredienti "di lusso" come cioccolato e spezie per creare un dolce prezioso ma accessibile a tutti.



caffè duemonelli

il vero caffè espresso italiano



Caffè duemonelli - località Angona - Eboli (SA)

☎ 0828 625190 - www.caffeduemonelli.com

Clicca sulla pagina
per tutte le info





IL PUNTO

Per il terzo
anno
consecutivo
sarà lo speaker
radiofonico
ad animare
il grande
appuntamento
musicale
salernitano

Evento Il conduttore radiofonico precederà il concerto di Mahmood

Pippo Pelo, energia del capodanno salernitano

SALERNO - Per il terzo anno consecutivo Pippo Pelo sarà il volto e l'energia del Capodanno in Piazza a Salerno, aprendo la festa che precederà il live di Mahmood. Con il suo stile spontaneo e travolgente, ormai diventato un marchio riconoscibile dagli spettatori salernitani, Pippo porterà sul palco un mix di musica, ritmo e coinvolgimento. In questa intervista racconta emozioni, preparativi e il legame speciale con una piazza che, ogni 31 dicembre, si trasforma in una grande festa collettiva.

Pippo, terzo anno consecutivo alla guida del Capodanno in Piazza a Salerno. Che effetto fa?

«Fa un effetto bellissimo, ogni anno diverso. La piazza di Salerno è un luogo speciale: è grande, è viva, è imprevedibile. Tornarci per il terzo anno è una responsabilità che mi emoziona e che vivo con grande gratitudine. Quando vedo la folla arrivare ore prima, capisco che questo appuntamento è ormai un rito per tutti». Come sarà la tua conduzione quest'anno? «Sarà una festa, come sempre. Il mio compito è accogliere la città, trasformare la piazza in un'unica pista da ballo. L'idea è quella di far vivere a tutti un pre-mezzanotte pieno di energia, ritmo e voglia di muoversi. Io porto la musica, ma l'atmosfera la crea la gente».

Cosa rende unico il pubblico salernitano?

«La partecipazione. Cantano, bal-



Si rinnova l'appuntamento con il concertone di Capodanno, per la terza volta ad aprire la serata sarà il conduttore radiofonico Pippo Pelo



lano, si divertono insieme. È un pubblico che non si limita a guardare: partecipa. E per chi è sul palco è la cosa più preziosa. Io mi sento uno di loro, questo aiuta».

Come imposti l'atmosfera?

«Con spontaneità. Non costruisco tutto a tavolino: ascolto il pubblico, le sue reazioni, l'energia del momento. Ho una scaletta musicale pronta per far crescere la temperatura emotiva, ma resto sempre libero di cambiare se sento che la piazza vuole altro. È questo il bello del live. Posso anticipare però che apriremo con un emozionante omaggio a Ornella Vanoni e poi con Adriana Petro e Pika dj musica a tutto spiano dagli anni 80 in poi. Ci sarà anche un gruppo di ballerini professionisti molto bravi».

C'è un momento che aspetti più degli altri?

«Sì: quello in cui salgo sul palco, guardo la folla e sento quell'urlo unico che arriva da migliaia di persone. È il momento in cui capisco che siamo pronti, che la città ha voglia di lasciarsi andare. Da lì in poi tutto scorre in modo naturale».

Se dovessi descrivere il Capodanno a Salerno con tre parole?

«Calore, libertà, appartenenza».

Ti emoziona ancora?

«Sempre. Credo che quando smetterò di emozionarmi, smetterò anche di salire sul palco. Ma finché vedrò questa città ballare, cantare, vivere quel momento di unione, io vorrò essere lì, per la festa e per la mia Salerno».





Autotrasporti F.lli Riviello



Autotrasporti Riviello è, da tempo, un punto di riferimento per il trasporto su strada. L'azienda ha fatto dell'esperienza acquisita uno strumento da poter utilizzare nella propria attività di trasporto. Un servizio svolto grazie alla professionalità delle figure presenti in azienda. Siamo pronti per trasportare le vostre merci in tutta Italia con precisione e puntualità.

VISITA LA NOSTRA PAGINA FACEBOOK

Tel: 0828 318025

Resp. Commerciale: 348 8508210

Traffico: 347 2784997



passaggio al borgo

Altavilla Silentina

...e la leggenda della gelatina di maiale



di Enzo Landolfi

borgologo

Altavilla Silentina.... e la leggenda della “gelatina di maiale”. Così mi racconta l’antico mangiarino del suo paese il poliedrico Gerardo Di Verniere. “Il maiale, animale onnivoro aveva il pregio di trasformare tutti gli scarti alimentari, compresa l’acqua di cottura della pasta dopo averla usata per sgrassare piatti e pentole unte, in ottima carne e fertilizzante per i terreni. Dal punto di vista alimentare il maiale rappresentava una consistente e durevole fonte di alimentazione derivante dal sapiente utilizzo di tutte le sue parti commestibili che venivano consumate fresche o a medio e lungo termine. Il sangue con il gustoso sanguinaccio e il soffritto, composto da parti sanguinolenti e facilmente deperibili, venivano consumati subito, mentre i salumi (prosciutto, capicollo, pancetta, guanciale, soppressata, salsiccia, ‘noglià e ‘nzogna) rappresentavano la scorta di lunga conservazione. Tra le preparazioni di media conservazione oltre i ciccioli di grasso, frittule e coria salata, emergeva un prodotto particolare: la gelatina. Elemento questo quasi del tutto cancellato dalle nostre abitudini alimentari. Proseguo nel dire che nell’economia domestica indigena, tanto cara ai nostri avi, ad una sapiente ed elaborata tecnica culinaria la parola d’ordine era quella di non buttare mai niente. Cosa che avveniva soprattutto per quanto riguardava il cibo. Ingredienti fondamentali alla preparazione di questo piatto erano tutte le parti del suino che oggi si buttano, quali cartilagini, scarnature di numerose ossa, carne e cotica della testa. Queste parti, al termine di una lunga ebollizione originavano un brodo, detto iuotto, in grado di diventare consistente gelatina, necessaria ad incamiciare e proteggere le carni bollite tagliate a pezzettini. A monte della cottura venivano aggiunti due sostanze zuccherine e aceto. La componente zuccherina era fornita dal vin cotto. A cottura ultimata la gelatina veniva messa ad addensare in ciotole, guarnendola con profumate foglie di alloro. Particolarità di questa pietanza era la facoltà, conferita a chi la preparava, di personalizzare il gusto mediante il dosaggio dei vari ingredienti. Questo accadeva quando eravamo povera gente e vivevamo con poco”.





LABORATORI ITALIANI RIUNITI

SEDE LEGALE E LABORATORIO HUB

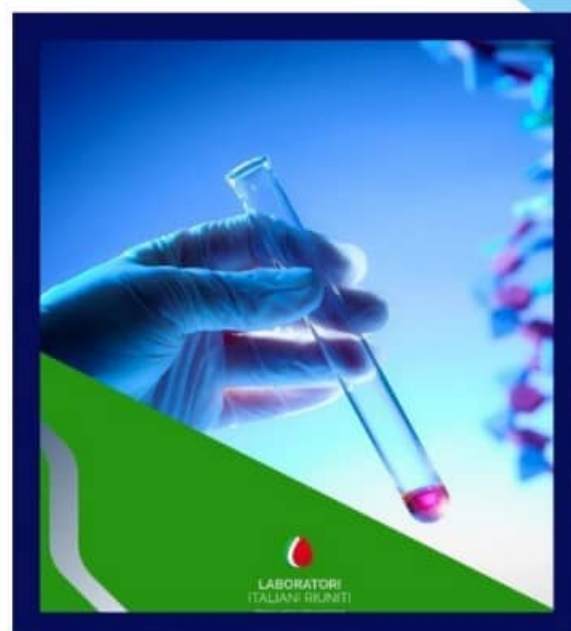
Via Filettine, 87 - 84016 Pagani (SA)



081 191 438 23



info@laboratoriitalianiriuniti.eu



www.lirspa.com



SPORT

FIOCCHI ZERO

A LIVIGNO LA SITUAZIONE PIÙ DRAMMATICA. IL PRESIDENTE DELLA FEDERAZIONE INTERNAZIONALE SCI JOHAN ELIASCH: "IL GOVERNO ITALIANO DEVE LAVORARE ANCORA TANTO, SIAMO IN RITARDO"

Oggi la fiaccola olimpica a Salerno Ma è allarme neve per i giochi di Cortina



Umberto Adinolfi

Si accendono le fiaccole olimpiche in Italia ma i giochi invernali di Milano-Cortina 2026 sono a forte rischio. Allarme neve artificiale per le piste di Milano Cortina 2026: a lanciarlo è il presidente della Federazione internazionale di sci (Fis), lo svedese Johan Eliasch, che parla di "ritardi inspiegabili", in particolare a Livigno dove sono previste le gare di snowboard e freestyle. A meno di 50 giorni dall'inizio dei Giochi "non è ancora tutto pronto", ha detto a margine della libera di Coppa del Mondo in Val d'Isère. "Il Governo italiano e le Regioni hanno ancora molto lavoro da fare e devono accelerare i tempi. C'è un problema con la produzione di neve. Ci sono stati ritardi". La principale fonte di preoccupazione è come detto la sede di Livigno: "Li chiamiamo tre volte al giorno, mattina, mezzogiorno e sera - ha sottolineato Eliasch, riferendosi agli organizzatori -

C'è questo problema con la produzione di neve. Ci sono stati ritardi. Purtroppo, il governo italiano non ha stanziato fondi, quindi gli organizzatori stanno faticando ad arrivare a fine mese, il che è un vero peccato", ha dichiarato. "È inspiegabile, ma spero che tutto si risolva. Abbiamo un piano B, un piano C, un piano D... Ma è un peccato trovarci in una situazione in cui non avremmo mai dovuto trovarci". Per poter innevare lo Snowpark di Livigno e creare le strutture, i salti e gli altri half-pipe necessari per le gare di snowboard e freestyle, gli organizzatori devono produrre grandi quantità di neve artificiale. I cannoni sparaneve sono alimentati dall'acqua di un bacino di raccolta collinare, il bacino del Monte Sponda, con una capacità di 203.000 metri cubi, la cui costruzione, costata 21,7 milioni di euro, è stata completata a fine novembre. L'inizio della produzione di neve artificiale era inizialmente previsto per la scorsa settimana.

Intervista al presidente del Coni: "La preparazione mentale è fondamentale"

Buonfiglio: "Valorizziamo il nostro patrimonio, diamo agli atleti le opportunità"



"Cerchiamo di valorizzare il nostro patrimonio, pianificare i calendari di gara per tempo e dare agli atleti le migliori opportunità per esprimersi». Così Luciano Buonfiglio, presidente del Coni, ha commentato la preparazione degli atleti italiani in vista del secondo anno del quadriennio olimpico, intervenendo durante la cerimonia della 20ª edizione del Premio ASI Sport & Cultura. Il numero uno del Coni ha spiegato

come la preparazione olimpica proceda in sintonia con tutte le federazioni, non solo quelle olimpiche. "Valutiamo lo stato di forma presso l'Istituto di Medicina dello Sport di tutti gli atleti probabili olimpici - ha detto - e condividiamo con le direzioni tecniche delle federazioni la metodologia e il cammino da seguire. Questo approccio ha già consentito, come potete constatare, di ottenere successi in tutto il

paese". Il presidente ha poi ricordato l'importanza della preparazione mentale: "quando sei preparato, lo stress diventa gestibile e l'unico avversario sei te stesso. Estraniandosi da tutto ciò che ti circonda, l'atleta può fare una prestazione eccellente. Auguriamoci che i nostri arrivino alle competizioni al massimo della forma, perché questo significa successo".

(umba)





OBIETTIVI PARALLELI

Il Napoli guarda alla finale di Supercoppa, spera di aggiungere un altro trofeo in bacheca, sarebbe il secondo dell'era Conte, ma vuole anche portare a casa il bottino economico

Supercoppa Italiana Antonio Conte vuole conquistare il trofeo, Aurelio De Laurentiis strizza l'occhio al bottino che ne verrebbe. Buongiorno e Lang le novità di formazione?

Napoli, undici milioni di motivi per vincere la Supercoppa

Sabato Romeo

Napoli, undici milioni di motivi per vincere la Supercoppa-Conte vuole il trofeo, De Laurentiis strizza l'occhio al bottino. Buongiorno e Lang novità di formazione? Undici milioni di motivi per vincere. Il Napoli guarda alla finale di Supercoppa, spera di aggiungere un altro trofeo in bacheca, sarebbe il secondo dell'era Conte, ma vuole anche portare a casa il bottino molto ricco della competizione. In palio ci sono ben undici milioni di euro in caso di vittoria sul Bologna. Una cifra che permetterebbe al club partenopeo di approcciare al mercato di gennaio con il sorriso, in attesa del via libera sui conti dopo i controlli della Figc. Prima però c'è il campo, con il match contro un avversario che appena un mese fa aveva aperto ufficialmente il primo momento di crisi tra Conte e il Napoli con il 2-0 in Emilia e lo sfogo durissimo del tecnico salentino: "Non ho nessuna voglia di accompagnare un morto, i trapianti di cuore non posso farli". Da allora seguì la pausa di riflessione durante la sosta per le nazionali e la ripartenza fortissima, minata dai ko con Benfica e Udinese. Con il Milan però il club azzurro ha ripreso a correre, staccando il biglietto

Multa da 10mila euro per il tecnico del Milan

Offese ad Oriali, Allegri se la cava Niente squalifica, 'solo' ammenda



Diecimila euro di ammenda. Si chiude così la querelle tra il Napoli e Massimiliano Allegri dopo la polemica durissima nata nel corso della semifinale di Coppa Italia con il Milan. A bordocampo il tecnico del Milan e la panchina azzurra avevano avuto un durissimo scontro, andato avanti fino al 90' con parole tutt'altro che gentili. Il Napoli, attra-

verso una lunga nota stampa, aveva chiesto al Giudice Sportivo un intervento duro per sanzionare l'allenatore toscano. La risposta è arrivata nel pomeriggio di ieri: nessun turno di squalifica ma solo un'ammenda di diecimila euro. Nel dispositivo del Giudice Sportivo viene motivata la decisione: Allegri viene punito per aver "nel corso del secondo

tempo ha assunto un atteggiamento provocatorio nei confronti di un dirigente della squadra avversaria, al quale rivolgeva ripetutamente anche espressioni offensive; infrazione rilevata dai collaboratori della Procura Federale". Allegri dunque sarà regolarmente in panchina domenica prossima per la sfida interna con il Verona di campionato. (sab.ro)

per la finale di domani. Possibile conferma in chiave formazione dell'undici che ha superato il Milan, seppur Juan Jesus ed Elmas debbano guardarsi le spalle da Buongiorno e Lang. Prova a rientrare tra i disponibili anche Olivera, fermatosi in Arabia Saudita per un problema al polpaccio. In attacco nessun dubbio, con Hojlund ancora preferito a Lucca. Ieri bella iniziativa organizzata dalla Lega Calcio Serie A all'Ospedale Pediatrico Dr. Sulaiman Alhabib di Al Sahafah, a Riyadh: una delegazione del Bologna e del Napoli, accompagnate da rappresentanti della Lega Calcio Serie A hanno strappato un sorriso ai tifosi meno fortunati. Avversari domani sera, i due club, rappresentati da Conte e Oriali per gli azzurri e da Immobile e Skorupski per i rossoblu, hanno regalato ai piccoli pazienti un momento di autentica vicinanza e partecipazione, intrattenendosi con loro, firmando autografi e consegnando piccoli doni. L'iniziativa si inserisce nel più ampio percorso di responsabilità sociale promosso dalla Lega Calcio Serie A, in collaborazione con il Ministry of Sport (MOS), volto a valorizzare il ruolo dello sport come strumento di inclusione, solidarietà e sostegno alle comunità locali.





BOTTA E RISPOSTA

Dopo il vantaggio firmato Biasci, i rosanero rimontano con l'episodio dubbio del rigore trasformato da Pohjanpalo tra le ire dei bianconverdi. Sul gong però la giocata straordinaria di Palumbo

Serie B Una magia di Palumbo al 90' rimonta il Palermo (2-2) tra le polemiche per le decisioni arbitrali. Chiuso il 2025 per la squadra di Biancolino con un pari che ha il sapore della vittoria

L'Avellino rovescia sfortuna e Var Prova d'orgoglio per i lupi irpini

Sabato Romeo

Reazione d'orgoglio. L'Avellino non muore mai e si congela dal Partenio-Lombardi nel 2025 con un pari che ha il sapore di vittoria (2-2). Dopo il vantaggio firmato Biasci, i rosanero rimontano con l'episodio dubbio del rigore trasformato da Pohjanpalo tra le ire dei bianconverdi. Sul gong però la giocata straordinaria di Palumbo: rovesciata vincente del centrocampista e pari che permette all'Avellino di salire a quota 21 punti, ai piedi della zona playoff. Biancolino riparte dal 3-5-2, con Biasci che fa coppia con Tutino in attacco. In mezzo al campo c'è Besaggio con Palmiero e Souнас. La partenza è su ritmi importanti, con gli irpini che lasciano il pallino del gioco al Palermo e poi provano a far male in contropiede. Fase di grande equilibrio con l'Avellino che si accende per primo con la conclusione di Palmiero che chiama Joronen all'intervento (24'). I lupi prendono il controllo delle operazioni con il passare dei minuti e sfruttano anche un calo del Palermo che non riesce mai ad accendersi. Dopo il pericolo in area irpina con Fontanarosa che stoppa Le Douaron, l'Avellino passa in vantaggio: Souнас e Missori sulla destra, cross rasoterra al centro e Biasci, tutto solo, controlla e deposita in rete con il destro da pochi passi (40').

L'Avellino vola sulle ali dell'entusiasmo, gestisce con autorità il vantaggio e con Souнас cerca l'eurogol senza fortuna (43'). Anche nel secondo tempo sono gli irpini a partire meglio, sfruttando la confusione di un Palermo alle corde. Tutino avrebbe il pallone del raddoppio ma, saltato Joronen, cerca la conclusione vincente da posizione difficile sbattendo sulla deviazione della difesa rosanero (50'). I lupi spingono sull'acceleratore e accarezzano il colpo del possibile ko: Missori chiama Joronen alla parata (57'), con il portiere ospite super anche su Biasci (59'). Nel momento di massimo controllo, con le proteste dei lupi per il secondo giallo non comminato a Bani, arriva il pari del Palermo: Daffara respinge d'istinto il sinistro di Ceccaroni, ma sulla ribattuta Ranocchia arriva per primo e, con un potente mancino al volo, insacca (69'). La partita cambia inerzia definitivamente quando Galipò viene richiamato al Var per un tocco di mano di Fontanarosa su colpo di testa di Pohjanpalo. Rigore assegnato e gol dell'attaccante fra le ire dei campani (82'). Il Palermo resta in dieci per l'espulsione di Diakité. L'Avellino spinge a testa bassa e trova all'89' il pari con una prodezza straordinaria di Palumbo. Il finale è incandescente: Lescano e Fontanarosa vanno vicinissimo al colpo grosso (95'). Finisce in parità, tra le proteste di tutti.

Un punto pesante per la squadra di Castellammare di Stabia

Juve Stabia, pari di carattere a Cesena Abate: "Abbiamo dimostrato cuore"



Un pari d'oro. La Juve Stabia si conferma bestia nera del Cesena. In una delle trasferte più ostiche del campionato, le vespe di Ignazio Abate fermano i romagnoli con un punto che vale tantissimo (1-1). Perché al Manuzzi i gialloblu dimostrano carattere e personalità, vanno in vantaggio con Bellich (29') e rispondono colpo su colpo ai bianconeri. Nel finale di tempo Bastoni firma il pari (42'), con gli uomini di Mignani che protestano con veemenza per il gol annullato a Blesa (44') per fuorigioco.

Nel cuore della ripresa il doppio episodio che cambia l'inerzia del match: Bastoni va vicinissimo alla doppietta (60') ma poi viene espulso per doppia ammonizione (62'). La Juve Stabia spinge ma sbatte su Klinsmann: il portiere è super su Mosti (66') ma poi si esalta prima su Carisconi e su Leone (69'). Nel finale le vespe gestiscono e portano a casa un punto che fa morale come sottolinea Abate: "Mi tengo stretto questo punto in un campo difficile. Questo gruppo ha dimostrato che ha cuore,

che ha gli attributi, che ha idee e coraggio. Sono molto felice della squadra. Dobbiamo migliorare in mentalità e continuità, ma quando hai un gruppo giovane devi concedere dei giri a vuoto. Adesso trascorreremo un Natale felice in famiglia, ma con la testa alla sfida con il Sudtirolo. Per noi è uno scontro salvezza vitale. Mi auguro di vedere un Menti pieno perché questi ragazzi se lo meritano. Andiamo avanti per la nostra strada con grande umiltà".

(sab.ro)





LE PAROLE DI MISTER GIUSEPPE RAFFAELE AL TERMINE DELL'ULTIMA GARA DEL 2025

“Chiudiamo un grande girone d'andata, messe le basi per il futuro”

“Abbiamo fatto un grande girone d'andata. Mettendo una base per giocare le nostre fiches di promozione a fine campionato”. Giuseppe Raffaele promuove il suo operato ma soprattutto quello dei suoi calciatori al giro di boa. Cui la Salernitana arriva con il sorriso per aver chiuso al meglio il 2025, con un successo sofferto ma fondamentale ai danni del Foggia. Proprio l'ennesima gara vinta di misura resta uno dei crucci del trainer granata. “Abbiamo creato l'impossibile e se non chiudi la partita può esserci un episodio in confusione che può far saltare il banco. Poteva finire col pallottoliere e

invece stava per succedere l'imponderabile. Sono soddisfatto ma queste partite devono diventare più semplici, è un aspetto che ci ha penalizzato, ma abbiamo sviluppato tanto e potevamo realizzare molti più gol”, ammette Raffaele nel post-partita. “Ci prendiamo questa vittoria, ora arriva la sosta dopo esser stati primi a lungo. Dobbiamo guardare al futuro con ottimismo, a volte emergono criticità tattiche ma non nelle prestazioni. I calciatori però stanno dando il massimo, nonostante defezioni stiamo stringendo i denti. Siamo arrivati ridotti all'osso e con calciatori ormai sulle gambe. Bisogna ri-

cordare che siamo partiti da zero mentre piazze come Catania e Benevento hanno speso tanto e stanno raccogliendo i frutti. Noi siamo stati gruppi sempre, dando il massimo, superando i difetti. Abbiamo un ds di livello superiore, sul mercato dovremo cercare di sistemare qualcosa, Inglese mi preoccupa ma aspettiamo le evoluzioni”. Sorridono, e si godono un pomeriggio da protagonisti, Galo Capomaggio e Ismail Achik, mattatori della sfida dell'Arechi. “Abbiamo portato a casa tre punti d'oro, siamo destinati a soffrire ma conta vincere - spiega l'argentino autore di una doppietta -. Ci fa-

remmo ammazzare per questa maglia. Siamo con il mister, lo abbiamo dimostrato ribaltando tante partite”. E' mancato invece solo il gol al “7” granata, che proprio nel giorno del ricordo di Carlo Ricchetti, e a 7 anni esatti dall'ultima vittoria con il Foggia, ha ubriacato la difesa rossonera, propiziando entrambe le reti ma non trovando la gioia personale. “Ci proverò nelle prossime partite, ma in questa posizione mi trovo molto meglio. Vogliamo continuare su questa strada, puntiamo a vincere il campionato”.

(ste.mas)

Serie C Capomaggio con una doppietta ed una prestazione importante firma il successo dei granata (2-1) ma quanta sofferenza per la squadra di Giuseppe Raffaele nei minuti di recupero

Salernitana, re-Galo di Natale: Il Foggia va ko ma col fiatone

Sabato Romeo

Una vittoria pesante. Con sofferenza, anche troppa. Con un finale vissuto con l'ansia a cancellare la superiorità numerica. La Salernitana chiude il suo 2025 con il sorriso. La vittoria con il Foggia conta tantissimo per la classifica, con i granata che rispondono al Benevento, si mettono a tre punti dagli stregoni e oggi saranno spettatori della sfida del Catania con l'Atalanta Under 23. Il regalo di Natale arriva da Galo Capomaggio: l'argentino realizza una doppietta, fondamentale per mandare al tappeto un Foggia mai domo, con la tripla occasione nel recupero che grida vendetta. L'Arechi tira un sospiro di sollievo, lo fa anche Giuseppe Raffaele e ora la palla passa alla società, con il mercato di gennaio che sarà spartiacque per capire le ambizioni della Bersagliera. Raffaele riparte dal 4-2-3-1, con Knezovic, Achik e Ferraris alle spalle di Ferrari. La Salernitana ruggisce ma al primo squillo il Foggia passa: cross dalla destra, inserimento di D'Amico che sfugge a Longobardi. Gol però annullato dopo revisione. I granata reagiscono allo spavento ma sono gli ospiti a mettere i brividi a Donnarumma, abile a parare la conclusione di Oliva (14'). La rete è nell'aria e arriva puntuale: grande chiusura di Golemic a centrocampo che

serve Achik. Il tiro del numero sette viene deviato ma diventa assist per Capomaggio che fa esplodere l'Arechi (22'). Achik è un fattore: la sua conclusione sfiora il palo (27'). Nel momento di controllo arriva però la doccia fredda del pari: cross di Oliva per Castorri che sfugge a Martino e firma il gol dell'uno a uno (35'). La Salernitana non si scompone e si riporta avanti con una scivolata meravigliosa per tempismo di Capomaggio (40'). Sul finale di tempo arriva anche l'espulsione di Olivieri dopo revisione al Fvs per fallo su Knezovic (48'). La superiorità numerica permette ai campani di partire subito sull'acceleratore: Achik sfiora l'incrocio mentre il secondo Fvs per fallo in area su Ferrari non ravvisato da Di Cicco dopo revisione (55'). La Salernitana spinge ma non riesce a trovare il guizzo del tris: Tascione non arriva sul cross di Ferraris, Longobardi impegna Perucchini, poi Achik calcia male da buona posizione (75'). Il tris arriverebbe con Achik ma l'Fvs annulla il gol (82'). Clamorosa tripla occasione del Foggia nel finale: prima D'Amico sbatte due volte su Ubani, poi conclusione di Byar sul quale s'immola Longobardi (94').

Nel finale i satanelli spendono anche il Fvs per un possibile fallo di mano non ravvisato. Poi è liberazione, con l'Arechi che canta sulle note dei ritornelli natalizi e ora attende il mercato.



CARAVAGGIO

IL VANGELO SECONDO MATTEO

Capolavoro distrutto e ricreato

*Dove la luce
tocca l'ombra del peccato
nasce Caravaggio*

DAL 10 DICEMBRE AL 1 FEBBRAIO

orario: 9.00/12.00 ▪ 17.00/20.00

COMPLESSO CHIESA SAN DEMETRIO

VIA DALMAZIA, 12 ▪ Salerno

per informazioni e prenotazioni Associazione "Diffusione Arte"
389 2587872





Mondiali DOC - Cile 1962



LA FINALE

17-6-1962, Santiago
(Stadio Hardturm)
Brasile-Cecoslovacchia
3-1

Reti: 15' Masopust, 17'
Amarildo, 68' Zito, 77'
Vavá

Brasile: Gilmar, D. Santos,
N. Santos, Zito, Mauro,
Zozimo, Garrincha, Didí,
Vavá, Amarildo, Zagallo

Cecoslovacchia:
Schroiff, Tichy, Novak,
Pluskal, Popluhar, Masopust,
Pospichal, Scherer, Kvasnak,
Kadraba, Jelinek

Arbitro: Latishev
(URSS)

Senza Pelè infortunato, Garrincha e Amarildo bissano la Rimet per il Brasile

In un Paese stremato un catastrofico terremoto, la Coppa porta gioia ed entusiasmo: i Carioca battono la Cecoslovacchia in finale e conquistano la vetta del mondo

Umberto Adinolfi

La Coppa del Mondo di calcio del 1962, disputata in Cile dal 30 maggio al 17 giugno, è passata alla storia non solo per il valore sportivo, ma anche per il contesto umano e sociale in cui si svolse.

A soli due anni dall'inizio del torneo, il Paese sudamericano era stato devastato da un terremoto catastrofico, il più potente mai registrato. "Perché non possiamo farlo?", risposero gli organizzatori a chi dubitava della riuscita dell'evento. Quel Mondiale divenne così un simbolo di orgoglio nazionale e resilienza.

Dal punto di vista calcistico, Cile 1962 fu un torneo duro, fisico, spesso al limite della rissa. Le immagini in bianco e nero raccontano un calcio lontano dagli standard odierni, con arbitraggi permissivi e contrasti violenti. L'episodio più famoso fu la cosiddetta "Battaglia di Santiago", la partita tra Cile e Italia della fase a gironi. Fin dai primi minuti il match degenerò: pugni, calci proibiti e falli ripetuti costrinsero l'arbitro inglese Ken Aston a espellere due giocatori italiani. La gara terminò 2-0 per i padroni di

casa, ma divenne un caso diplomatico e mediatico, tanto da influenzare in futuro l'introduzione dei cartellini gialli e rossi.

Tra i protagonisti del torneo spiccò Garrincha, ala destra del Brasile, considerato uno dei dribblatori più straordinari della storia. Con Pelé infortunato per gran parte della competizione, fu lui a caricarsi la Seleção sulle spalle. Nei quarti di finale contro l'Inghilterra segnò due gol spettacolari, uno dei quali su punizione, conducendo i brasiliani alla vittoria per 3-1. Curiosamente, Garrincha venne espulso in semifinale contro il Cile, ma un errore amministrativo permise la sua presenza in finale, episodio che ancora oggi alimenta discussioni e leggende.

La semifinale tra Cile e Brasile fu uno dei momenti più intensi del Mondiale. Davanti a uno stadio gremito, i cileni sognarono l'impresa, ma dovettero arrendersi alla superiorità tecnica dei campioni in carica.

Nonostante la sconfitta, il Cile riuscì a conquistare il terzo posto battendo la Jugoslavia, ottenendo il miglior risul-

tato della sua storia mondiale, celebrato come una vittoria nazionale. La finale del 17 giugno, disputata a Santiago, vide affrontarsi Brasile e Cecoslovacchia, già avversarie nella fase a gironi.

Dopo un primo tempo equilibrato, il talento brasiliano emerse con forza: Amarildo, Zito e Vavá firmarono il 3-1 che consegnò al Brasile il secondo titolo mondiale consecutivo. Fu la consacrazione definitiva della Seleção come potenza globale del calcio.

Un'altra curiosità del torneo riguarda il pallone ufficiale, prodotto artigianalmente e non sempre perfettamente sferico.

Alcuni portieri dell'epoca raccontarono che la traiettoria del pallone cambiava improvvisamente, rendendo le parate ancora più difficili.

Inoltre, molte partite furono giocate su campi in condizioni precarie, fattore

che contribuì allo stile di gioco ruvido e imprevedibile. Cile 1962 resta un Mondiale di contrasti: violento e poetico, caotico e memorabile.

Un torneo che racconta un'epoca del calcio in cui il talento conviveva con l'improvvisazione e in cui ogni partita sembrava una battaglia. Ancora oggi, a distanza di oltre sessant'anni, le sue storie continuano ad affascinare tifosi e appassionati di tutto il mondo.

MASOPUST

I CECHI

ARRIVARONO

IN FINALE

GRAZIE ALLE

GIOCATO

DEL CAMPIONE

O REI

IL PIU'

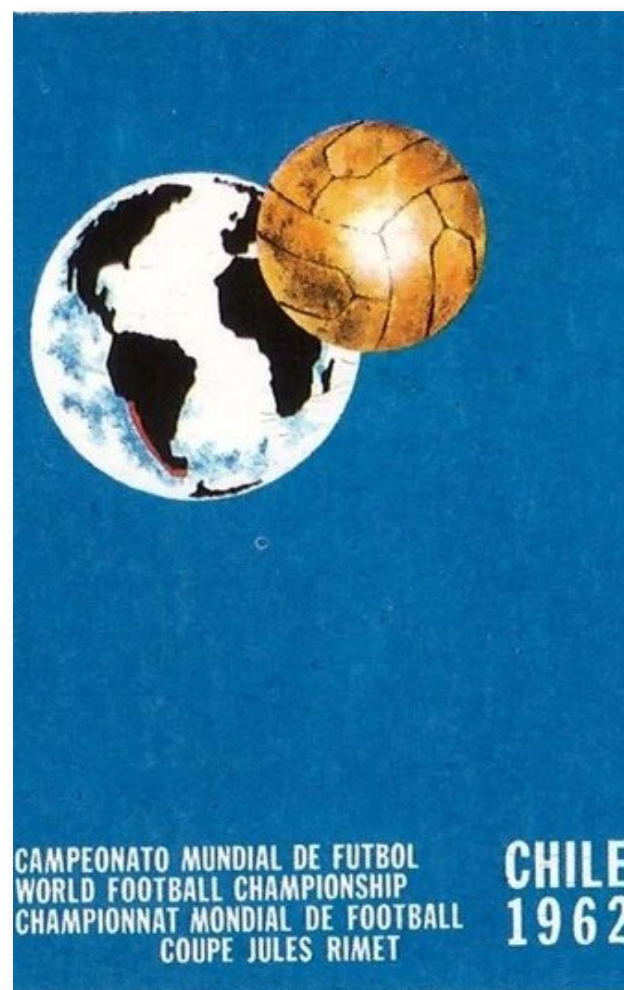
GRANDE

DI TUTTI

FUORI

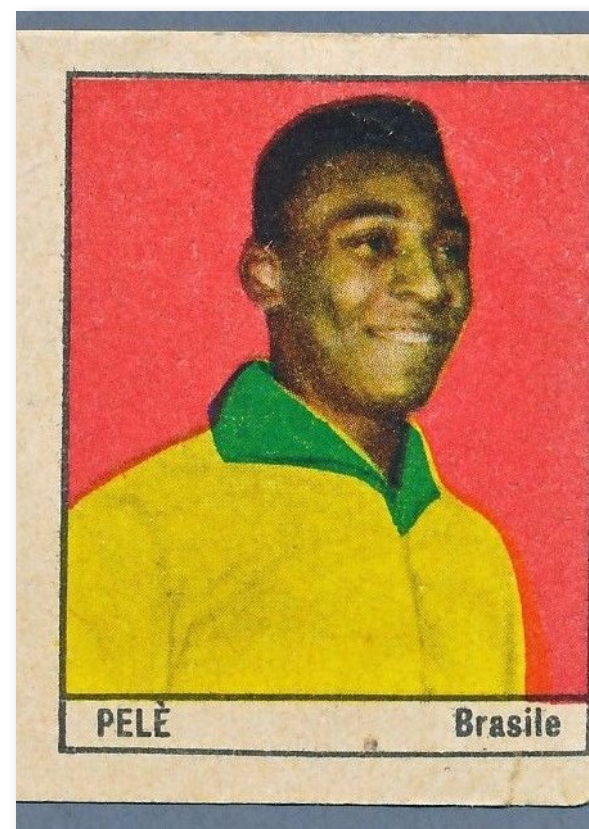
PER UN

FALLO





Mondiali DOC - Cile 1962



I NUMERI DELL'EDIZIONE
16 squadre partecipanti
893.172 spettatori in totale
32 partite giocate
2.8 gol di media a partita
4 gol - capocannonieri Albert, Ivanov,
Garrincha, Sanchez, Jerkovic, Vavà





Mondiali DOC - Cile 1962



La “battaglia di Santiago” tra Cile e Italia e la rivoluzione dei cartellini gialli e rossi

A seguito delle feroci polemiche scatenatesi per il gioco durissimo in quella gara a partire dai Mondiali 1970 furono introdotte le ammonizioni e le espulsioni

Umberto Adinolfi

La Coppa del Mondo di calcio del 1962, disputata in Cile, non fu soltanto un torneo ricordato per la sua durezza e per le imprese sportive, ma rappresentò anche un momento di transizione dal punto di vista regolamentare. Pur non introducendo rivoluzioni immediate, quel Mondiale mise in evidenza limiti e contraddizioni delle regole dell'epoca, contribuendo indirettamente a cambiamenti fondamentali negli anni successivi.

Una delle questioni più evidenti riguardò la disciplina in campo. Nel 1962 non esistevano ancora i cartellini gialli e rossi: gli arbitri potevano solo richiamare verbalmente i giocatori o decretarne l'espulsione, spesso tra proteste e incomprensioni. La celebre “Battaglia di Santiago” tra Cile e Italia rese lampante questo problema: il controllo della partita risultò estremamente difficile e le decisioni arbitrali poco chiare per pubblico e calciatori. Proprio da quell'esperienza nacque la riflessione che portò, quattro anni dopo, all'introduzione ufficiale dei cartellini ai Mondiali del 1970.

Un'altra novità rilevante riguardò l'organizzazione arbitrale. Per la prima volta si cercò



una maggiore uniformità nei criteri di direzione di gara, anche se le differenze di interpretazione tra arbitri europei e sudamericani restarono marcate. Il torneo mostrò la necessità di una

formazione più omogenea e di indicazioni regolamentari più precise.

Dal punto di vista tecnico, il regolamento prevedeva ancora la ripetizione della partita in caso

di pareggio negli scontri a eliminazione diretta. Non erano ammessi tempi supplementari con golden goal né, tantomeno, i calci di rigore come li conosciamo oggi. Questo sistema, già allora considerato poco pratico, alimentò il dibattito su soluzioni alternative per evitare replay eccessivamente ravvicinati. Infine, il Mondiale del 1962 evidenziò l'importanza di regole più chiare sulla tutela dei giocatori, spesso esposti a interventi violenti. Anche se le modifiche sarebbero arrivate solo negli anni seguenti, il torneo cileno rappresentò un punto di svolta nella consapevolezza che il calcio stava cambiando e aveva bisogno di regole più moderne, trasparenti e comprensibili per tutti.





IL CALCIO ILLUSTRATO
Le foto riprodotte in questa pagina
nonchè tutte quelle inserite
nello speciale dedicato ai Mondiali 1934
sono tratte dal settimanale più amato
dagli sportivi italiani



Mondiali DOC - Cile 1962





LA COMPAGNIA DEL
CONCORD
ristorante e pizzeria

CENONE DI CAPODANNO

MUSICA DIVERTIMENTO E SPETTACOLO PIROTECNICO

31/12/2025

h 20.00 **COCKTAIL DI BENVENUTO**
start ore 21.00

Antipasto

Fantasia del Concord

(Sfera di gamberi prlinata al pistacchio, tortino di polipo e patate, seppie finocchi e agrumi, polpetta di mare su maionese di alici)

Scomposta di Baccalà

(calamaretti croccanti su vellutata di ceci, totani e patate)

Primi piatti

Ripieno di pescatrice e gamberi agli agrumi

Rigatoni di Gragnano trafilatura al bronzo con stracciatella di baccalà e riduzione di peperoni

Secondo piatto

Tridente dei tre golfi ★

(Filetto di orata in crosta di patate - Tortino di mazzancolle provola di agerola e lime - supplì di mare)

Dessert

Mille sfoglie con zuppa inglese e babà

Beverage

Fiano di Avellino, Acqua minerale
Bollicine, Free bar

Brindisi di mezzanotte
con cotechino e lenticchie

DISPONIBILE MENÙ BAMBINI
O ALTERNATIVA A BASE DI CARNE



MUSICA LIVE

MARCO DI GREGORIO

DJ TONY DISCO REVIVAL

INFO e PRENOTAZIONE:

320 6463959

VIA FUORNI 8 SALERNO





OROSCOPO SETTIMANALE

dal 22 dicembre al 28



Segni di Terra

CAPRICORNO: È il tuo momento d'oro. Con Venere nel segno, il Natale sarà all'insegna della dolcezza e della capacità di organizzare le feste con un calore inedito.

TORO: Settimana serena e stabile. Ti godi le radici familiari e la tranquillità domestica.

VERGINE: In fase di ripartenza positiva dopo un periodo di riflessione; il clima natalizio aiuta a ritrovare equilibrio.

Segni di Fuoco

SAGITTARIO: La passione brucia ancora alta dopo il solstizio. Sei tra i segni che "salveranno il Natale" con la tua energia contagiosa.

LEONE: Un Natale più intimo, quasi "dietro le quinte", ma carico di emozioni intense e passione.

ARIETE: Saturno spinge verso la disciplina, ma le feste saranno l'occasione per consolidare legami importanti.

Segni d'Aria

ACQUARIO: Brilli per originalità e fortuna. Il periodo natalizio porta buone notizie e una rinnovata vivacità sociale.

GEMELLI: Settimana di allerta; evita i malintesi durante i pranzi di famiglia e mantieni la calma.

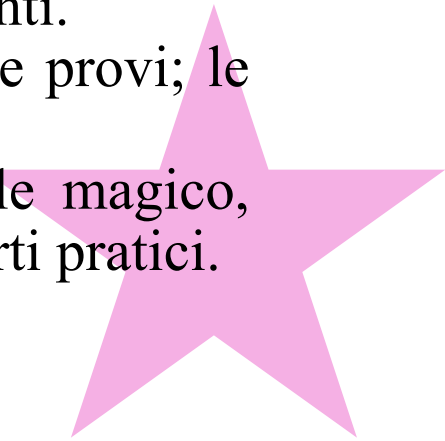

BILANCIA: Cerca stabilità nelle scelte quotidiane; la settimana invita a costruire basi solide per il futuro.

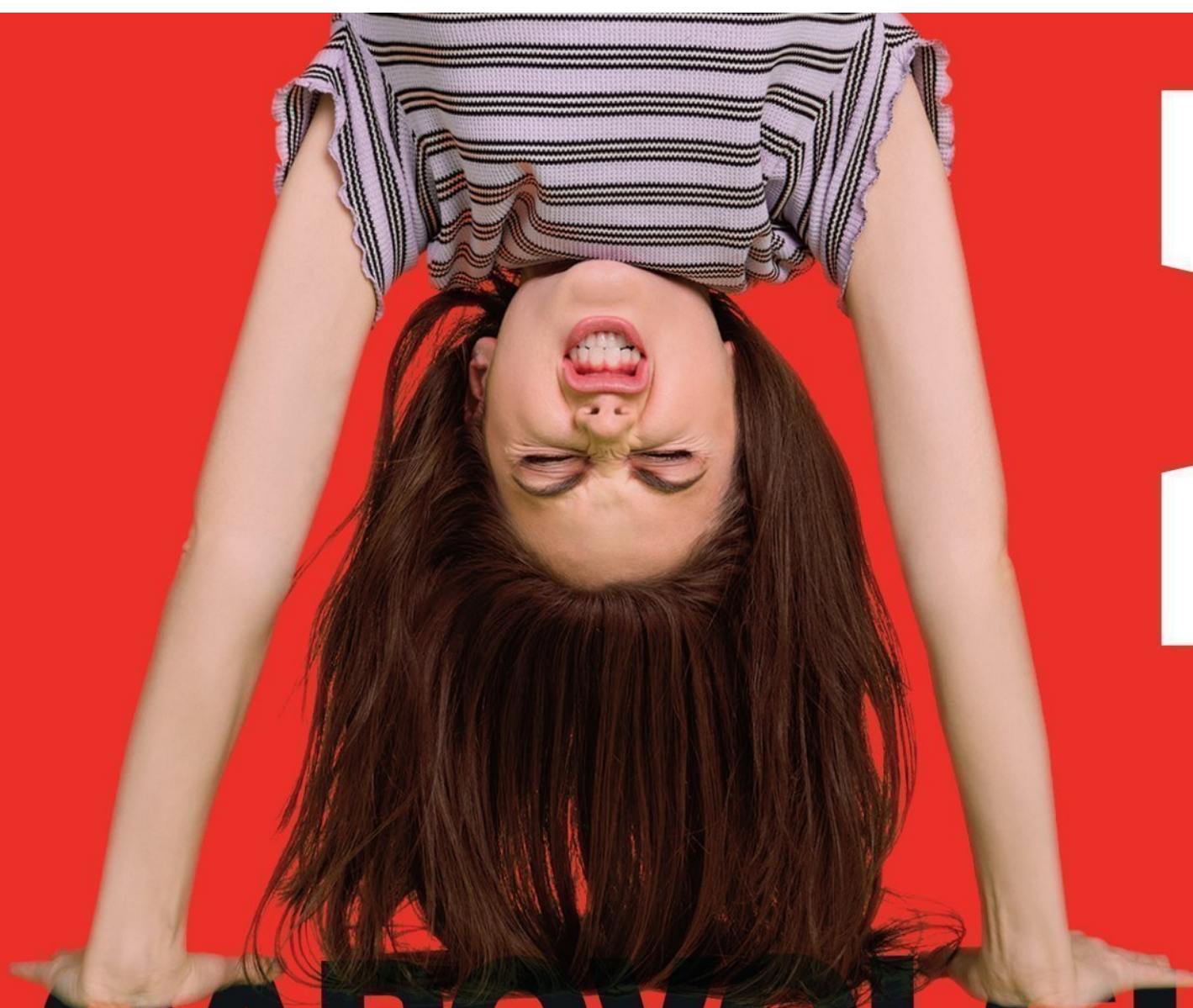
Segni d'Acqua

SCORPIONE: Splendente e favorito. La settimana di Natale è ideale per grandi cambiamenti o dichiarazioni importanti.

CANCRO: Non aspettare oltre per esprimere ciò che provi; le stelle ti incoraggiano a essere propositivo.

PESCI: Sensibilità ai massimi livelli. Vivi un Natale magico, quasi da sogno, ma cerca di restare concreto nei rapporti pratici.





www.medialine.group

CAPOVOLGI IL MODO DI VEDERE LE COSE

La comunicazione
non è solo un mezzo per
trasmettere informazioni,
è un'opportunità
per trasformare in meglio
il mondo che ci circonda.

visual / social /
communication /
marketing / web /

MEDIALINE GROUP



Oggi!

il santo del giorno

San
Pietro Canisio

È stato un sacerdote gesuita olandese, proclamato Dottore della Chiesa nel 1925 da Papa Pio XI. È celebrato il 21 dicembre ed è noto come il "secondo apostolo della Germania" per il suo ruolo cruciale nella Controriforma. Fu inviato in Germania per contrastare la Riforma protestante, dove fondò numerosi collegi gesuiti e servì come primo Superiore Provinciale della provincia tedesca per trent'anni.

poesia



Languore
d'inverno:
nel
mondo di
un solo
colore
il suono
del vento.



Matsuo Bashō

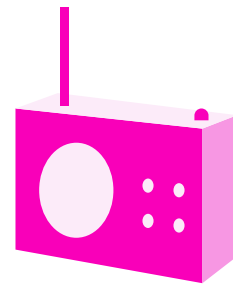


IL LIBRO

Il solstizio

Roberto Deidier

Nella pacata ed elegante compostezza della sua dizione, nella chiarezza della sua pronuncia, Roberto Deidier riesce a dare un'espressione e una ben compiuta forma a quel groviglio di sottilissime inquietudini e tensioni che è verosimilmente all'origine di questi testi, di questo compatto organismo-libro. Figura emblematica in Solstizio è forse allora un personaggio felicemente centrale ispirato a un racconto di Kafka, cioè il trapezista, l'acrobata, sempre pericolosamente in bilico sul vuoto, sempre impegnato in un arduo eppure splendido e spettacolare gioco con gli attrezzi del suo esercizio, attrezzi che sono in fondo come gli strumenti stessi del vivere, nelle normali, quotidiane contraddizioni dell'esistere, dove tra luce di vita e buio di morte lo scarto sembra a volte essere minimo o addirittura irrisorio o fortuito.



musica

"Inverno"

FABRIZIO DE ANDRÉ

"Inverno" è un celebre brano di Fabrizio De André contenuto nel concept album "Tutti morimmo a stento", pubblicato nel 1968.

Caratteristiche principali:

Significato: La canzone utilizza la stagione invernale come metafora del ciclo della vita e della morte. Esplora l'idea dell'eterno ritorno: come la neve muore per far posto alla primavera, così i sentimenti e le gioie sono destinati a rifiorire, pur in un contesto di solitudine e malinconia.



IL FILM

Storia d'inverno

Akiva Goldsman

film fantastico del 2014 scritto, diretto e prodotto da Akiva Goldsman. La pellicola è l'adattamento cinematografico dell'omonimo romanzo di Mark Helprin del 1983. Ambientato in una New York magica che attraversa oltre un secolo (dal 1916 ai giorni nostri), il film segue la storia di Peter Lake, un ladro orfano. Durante un tentativo di rapina in una lussuosa villa, Peter si innamora di Beverly Penn, una giovane donna morente a causa della tubercolosi. La loro storia d'amore sfida il tempo e le forze del male, rappresentate dal pericoloso Pearly Soames, un demone che dà la caccia a Peter.

21

ACCADE OGGI Solstizio d'inverno

il momento astronomico in cui l'asse terrestre raggiunge la sua massima inclinazione rispetto al Sole, portando la nostra stella alla sua minima altezza apparente nel cielo. Rappresenta la giornata con il minor numero di ore di luce e la notte più lunga dell'anno. Segna ufficialmente il passaggio dall'autunno all'inverno astronomico. Il ritorno della luce: A partire da lunedì 22 dicembre, le giornate inizieranno a riallungarsi progressivamente verso l'estate.



PASTICCERIA
SALUTE & BENESSERE
PASTRY CHEF
FULVIO RUSSO



*Vi presentiamo il dolce del secolo
"il Miracolo"*

📍 Corso Garibaldi, 115 Baronissi (SA)

☎ 371 3851357 | 366 9274940



POLENTA CON SUGO DI SALSICCIA E FUNGHI



Soffritto: Tritate finemente cipolla, carota e sedano e fateli appassire in padella con un filo d'olio.

Salsiccia e Funghi: Unite la salsiccia sgranata e fatela rosolare. Aggiungete i funghi e cuocete per qualche minuto. Sfumate con il vino rosso.

Cottura sugo: Versate la passata di pomodoro, regolate di sale e pepe, e lasciate sobbollire a fuoco lento per circa 30-40 minuti.

Polenta: Portate l'acqua a bollore, salatela e versate la farina di mais a pioggia mescolando continuamente. Cuocete secondo i tempi della confezione (circa 45 min per la classica, 5-8 min per l'istantanea).

Servizio: Servite la polenta ben calda in piatti individuali o su un tagliere di legno, coprendola generosamente con il sugo di salsiccia e funghi.

INGREDIENTI

Per il condimento:

300g di salsiccia, 300g di funghi misti (freschi o surgelati), 400g di passata di pomodoro, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, ½ bicchiere di vino rosso, olio EVO, sale e pepe.

Per la polenta:

300g di farina di mais (o polenta istantanea per velocizzare), 1.2 litri di acqua, sale.



CARTAFFARI



SCAN ME

LA CARTA DEGLI OMAGGI



MEGALINEGROUP

Richiedi qui la tua carta!

Con soli € 19 riceverai € 3000 in omaggi oltre a sconti e promozioni

