



Editoriale

di Paola de Simone

Luci (e ombre) del Natale stabiese



Castellammare di Stabia si illumina, avvolgendo i suoi cittadini in un'incantevole atmosfera natalizia. Anche gli eventi proposti dall'Amministrazione richiamano alla luce. "La Luce di Stabia", questo il nome del cartellone delle manifestazioni delle festività, propone eventi e luminarie su tutto il territorio cittadino, non dimenticando le periferie. La notte dell'Immacolata, con i tradizionali falò che rischiarano il golfo, resta un simbolo di appartenenza, un rituale che ogni anno rinnova il legame profondo tra la città e le sue radici. Eppure, anche in questo momento di magia, tra i botti che disturbano il sonno e che ci allontanano dal significato della tradizione, e le consuete inutili ordinanze per evitare che nei quartieri si accendano i falò illegali, si avverte una sottile malinconia: un senso di attesa, di incompiuto, che nemmeno il calore dei *fucaracchi* riesce del tutto a dissipare. A Castellammare si vive un avvento costante, tutti si aspettano che qualcosa cambi, ma soprattutto tutti aspettano. Senza però fare nulla. E allora mentre guardiamo in alto lasciandoci incantare dalle luminarie, evitiamo ancora una volta di guardare le ombre che stanno ai nostri piedi. Le ombre delle buche per le strade del centro, le ombre dei sacchetti selvaggi sui marciapiedi, le ombre delle mancanze di infra-strutture, le ombre degli allagamenti alle prime piogge. Ma non importa. Tanto la notte del 31 butteremo tutto giù dai balconi e brinderemo al nuovo anno, ai nuovi inizi, alle nuove attese, alle vecchie ombre. L'augurio che faccio a noi tutti è di rinunciare alle attese. "Sii il cambiamento che vuoi vedere nel mondo", diceva Gandhi. Noi tutti dobbiamo essere il cambiamento che vogliamo vedere a Castellammare. Che il nuovo anno sia ricco di luce e sempre più libero da ombre!

...che Luce di Stabia sia!

di Rosanna Longobardi



C'è grande attesa per "La Luce di Stabia", il cartellone di eventi natalizi promosso dall'Amministrazione comunale che al momento di chiudere questo numero del giornale (28 novembre) sembra ancora in fase embrionale. Da Palazzo Farnese la notizia certa riguardo ad esso è la manifestazione di interesse indetta dall'Amministrazione e conclusasi il 25 novembre che recita: "L'intento è creare un grande evento artistico e culturale capace di rafforzare l'attrattività culturale e turistica del territorio nel periodo delle festività natalizie". Privati, Enti e Associazioni sono stati invitati a proporre iniziative artistiche e culturali che abbiano come tema centrale l'Identità Stabiese, da svolgersi sull'intero territorio comunale a partire dal 7

dicembre per concludersi con la festa patronale di San Catello il 19 gennaio. Notizia certa è la Notte Bianca del 7 dicembre che prevede l'apertura serale dei negozi, l'accensione delle luci natalizie, l'animazione per le strade e, come ormai si ripete da qualche anno, l'accensione di 3 falò sull'arenile. Le manifestazioni cittadine sono di fondamentale importanza per Castellammare sotto diversi punti di vista. Per gli stabiesi vivere l'atmosfera natalizia a casa propria e avere degli eventi ai quali partecipare significa vivere a pieno la città. Per i negozi, le attività ricettive e quelle produttive, gli eventi natalizi rappresentano un attrattore fondamentale di turisti e visitatori, foriero di un ritorno economico che rafforza le attività esistenti e fa da volano per l'inizio di nuove attività.

SCOPRI IL NUOVO SITO stabianotizie.it



Istituto Alberghiero Viviani: il futuro dei giovani è qui

di Paola de Simone, a pag.3



Zecchino d'oro: Carmine Spera ancora una volta in finale

di Rosanna Longobardi, a pag.6



Carlo Di Maio: "È nato a Castellammare il mio amore per il teatro"

di Gaetano Manco, a pag.5



Simbologia, iconografia e devozione: l'Immacolata Concezione nelle opere d'arte di Castellammare di Stabia

di Giorgia Radice, a pag.4



La Juve Stabia resiste e non molla!

di Patrizia Gallotti, a pag.7

MACELLERIA

Ciro Somma

CARNI ITALIANE



SPECIALITA' SALSICCE e CARNI NOSTRANE

Viale Europa 15b - C/mare di Stabia (Na)
Tel. 081 870 50 27 - Cell. 331 130 82 98

Via Caracciolo, 114 - 80062 Meta (Na)
Tel. 081 878 77 65 - Cell. 331 130 82 98

P. IVA 06985871216



FRIMM CASTELLAMMARE DI STABIA

CON NOI, VENDERE CASA IN TUTTA ITALIA È SEMPLICE!



Luciana Soviero
Titolare FRIMM c.d.s.

Che sia al mare, in montagna o nelle grandi città come Roma, Milano e Bologna, la tua proprietà trova il suo acquirente ideale.

+39 328 4041 507

081 3148 252

Via Nocera 92, Castellammare di Stabia (NA)

Frimmcastellammaredistabia.it

lsovieiro@frimm.com

SPECIALE BLACK FRIDAY dal 29 novembre

RECYCLE Future Innovation

OFFERTA

APPLE IPHONE SE 2020 64Gb GRADO A/A+



99,90 EURO

APPLE IPHONE 12 128Gb GRADO A/A+



299,90 EURO

APPLE IPHONE 13 128Gb GRADO A/A+



379,90 EURO

APPLE IPHONE 14 128Gb GRADO A/A+



489,90 EURO

APPLE AIRPODS PRO2 MAGSAFE



169,90 EURO

www.recycled.com
VIA BALZICO, 17 - CAVA DE' TIRRENI (SA)

Prodotto ricondizionato/usato, garanzia 12 mesi diretta da parte di Recycle srl. Batterie superiori all'80%. Offerta valida dal 29 novembre fino ad esaurimento scorte. Vari colori e memorie disponibili. Per tutti i prodotti visita il sito www.recycled.com

Salute Sociale

a cura del dott. Antonio Coppola

Il diritto alla terapia del dolore



Nei giorni scorsi ho partecipato a un importante convegno sulla terapia del dolore, tema centrale non solo dal punto di vista medico, ma anche sociale. Il dolore cronico non è solo una condizione fisica debilitante, ma una problematica che coinvolge l'intera sfera personale, familiare e lavorativa del paziente, influenzando profondamente la qualità della vita.

La terapia del dolore rappresenta un diritto inalienabile del paziente. Garantire l'accesso a trattamenti efficaci significa ridurre la sofferenza, restituire dignità e migliorare il benessere complessivo della persona. È un tema che coinvolge l'etica e la responsabilità delle istituzioni, delle strutture sanitarie e di tutti noi operatori del settore.

La gestione del dolore cronico è, inoltre, un fatto sociale. Non affrontarlo adeguatamente comporta non solo costi umani, ma anche un impatto economico rilevante per il sistema sanitario e per la produttività. Per questo è fondamentale sensibilizzare le istituzioni e la società sull'importanza di investire in risorse, formazione e accesso equo alla terapia del dolore.

L'obiettivo deve essere quello di diffondere una cultura sanitaria che non veda il dolore come un destino inevitabile, ma come una condizione da trattare con competenza e umanità. Proseguire su questa strada è una responsabilità comune per costruire una società più giusta e attenta ai bisogni di chi soffre.

Verso la biennale dell'acqua

Primo appuntamento il 13 dicembre 2024 alla Reggia di Quisisana

di Elena Marini

Il Comitato Terme di Stabia è un'organizzazione no profit di cittadini stabiesi attiva da alcuni anni a Castellammare di Stabia. Attraverso un costante dialogo con le istituzioni e una proficua collaborazione con le associazioni, mira alla riapertura delle Antiche Terme, alla riqualificazione e alla valorizzazione dell'intero patrimonio delle acque termali della nostra città. L'evento in oggetto è il primo di una serie di incontri avviati in collaborazione con l'associazione Hidrosophia e con l'Università Federico II, con la partecipazione di Archeoclub Stabiae e il patrocinio del comune di Castellammare, verso una più generale attenzione alle acque termali del golfo di Napoli.

di Osvaldo Conte

Lo stato impietoso del verde di Castellammare di Stabia fa rimpiangere gli anni belli intercorsi dal 1951 al 1974 quando alla direzione del Parco di Quisisana e dei Giardini pubblici di Castellammare di Stabia c'era il compianto Dr Agronomo Andrea Lucibelli. E' giusto ricordare che le amministrazioni comunali che si sono susseguite nell'intervallo di tempo tra il 1951 al 1974 avevano particolare attenzione per il verde della città, tant'è che uno degli Assessorati era proprio dedicato al Parco di Quisisana e ai Giardini.

Il Dr Andrea Lucibelli, fu assunto nell'anno 1951 presso il Comune di Castellammare di Stabia per concorso pubblico, essendo un tecnico Agronomo tra l'altro proveniente dall'Università di Agraria di Portici

Dopo la loro formazione, fra i vari compiti, il Dr Lucibelli si dedicò a studiare le criticità che il Parco di Quisisana presentava legate al rischio idrogeologico e progettò i primi interventi urgenti di Ingegneria Agraria con l'impegno dei giardinieri del Comune realizzò le graticciate con pali e viminate di castagno, queste per rallentare la velocità dell'acqua piovana riducendo significativamente l'azione di ruscellamento e di conseguenza l'erosione del terreno. Questi interventi furono di vitale importanza soprattutto oggi che assistiamo ad eventi meteorici di notevole intensità che determinano danni a monte e a valle del territorio, vedi ultimo la frana del monte Pendolo.

Nel contempo, mise mano al verde della città stabiese che adornava la Villa Comunale, la Villa Gabola e le principali strade promuovendo interventi agronomici a favore del patrimonio arboreo e adornò le aiuole con fiorite di stagione.

La Piazza Unità d'Italia, con la direzione del Dr Andrea LUCIBELLI, fu dotata del datario giornaliero curato con dovizia dai qualificati giardinieri alle sue dipendenze. Come non citare la messa a dimora del nobile Gingo Biloba, albero monumentale, posto nelle prossimità della vasca denominata del Tritone, antistante al bar Di Nocera. E le potature alle Querce in Villa Comunale e Villa Gabola, quelle di Piazza Giovanni XXIII, quest'ultima denominata "a mieze a canesta".

Poi costituiti le alberate sulla Villa Comunale lungo il confine con via Giuseppe Bonito sino alle fonti dell'acqua della Madonna e ora chiuse. Realizzò l'aiuola antistante l'ingresso delle Antiche Terme e del Cantiere Navale Borbonico, per non dimenticare le alberate di Robinia costituite per tutta la via Panoramica e Viale delle Terme mirabile la progettazione del verde sia delle Antiche che delle Nuove Terme. Ciò che colpiva era la potatura delle Querce modellate con perfetta quasi maniacale geometria, tutto eseguito a mano dagli abili giardinieri, con semplici forbici. Percorrere, allora, la Villa Comunale, la Villa Gabola e le Terme Antiche e Nuove si apprezzava l'ospitalità che il verde e le fiorite offrivano alla cittadinanza stabiese ed ai forestieri, nelle calure estive.

L'amore che il Dr Andrea Lucibelli aveva per la sua professione lo spinse a fare realizzare un importante vivaio posto a Quisisana facendo costruire una serra, allora dotata di tecnologia all'avanguardia, per la produzione diretta di fiorite che venivano adoperate per adornare il patrimonio verde di Castellammare di Stabia per tutto l'intero anno solare, costituendo un vero Flor Festival di

Andrea Lucibelli: protagonista degli anni belli del decoro stabiese



colori. Inoltre non va dimenticata la cura dell'importante collezione di Camelie esistente nella Reggia Borbonica di Quisisana e degli Ippocastani che adornavano il Viale di accesso alla Reggia. Fu il promotore della "Festa degli Alberi" che si teneva ogni anno presso gli Istituti scolastici per istruire gli alunni ad amare il verde ed accrescere la sensibilità ambientale. Inoltre è giusto ricordare i nominativi dei giardinieri che con amore e senso del dovere seguivano le direttive del loro dirigente che con rispetto chiamavano "Direttore": Ruggiero Raffaele, Ruggiero Giovanni, Guida Pasquale, Guida Ferdinando, Ciro D'Auria, Tramparulo Francesco, Isidoro padre e Isidoro Catello figlio, Milo Ciro, Campaniello Francesco, Sicignano Raffaele, Barretta Giuseppe, Elefante Vito e Longobardi Vincenzo. I guardaboschi: Esposito Gennaro, Cascone Alfonso e Amoruso Catello. Il personale predetto curava anche gli ornamenti natalizi. Gli anni compresi tra il 1951 ed il 1974 videro il verde di Castellammare assicurare ai

massimi livelli di cura e bellezza, poi dal 1974 il Dr Andrea Lucibelli fu chiamato in Regione Campania.

Ci si domanda perché le forze politiche dal 1974 ad oggi non hanno avuto la giusta sensibilità e cura del verde, tant'è che nell'organigramma degli assessorati è scomparso quello che una volta era denominato "Parchi, Giardini, Sport ed Ambiente", considerando che parte del territorio stabiese rientra nel Parco Regionale denominato "Monti Lattari".

Perché si è scelto azzerare la squadra di qualificati giardinieri per la cura dell'importante patrimonio verde, cosa invece esistente in altri comuni, vedi Napoli e dintorni?

Si spera che tutte le forze politiche della Città, di concerto con le associazioni ambientaliste accreditate sul territorio, provvedano alla costituzione di un personale abilitato per la cura e tutela del verde pubblico e soprattutto del Parco di Quisisana.

PER INFO E PRENOTAZIONI
WHATSAPP: 333 916 57 16

VIA BRIN 40,
C.MARE DI STABIA

chalet_annamaria11
Chalet Annamaria

**IN USCITA
A DICEMBRE 2024**

MARIA IDA SORRENTINO

**La nuova ballata
del vecchio marinaio**

PREFAZIONE DI CRISTIAN IZZO
ILLUSTRAZIONI DI NANCY DE SIMONE

1886publishing.it

Istituto Alberghiero Viviani: il futuro dei giovani è qui

Intervista con la Prof.ssa Fabiola Toricco, dirigente dell'Istituto Professionale Raffaele Viviani

di Paola de Simone

Per la prima volta varco la soglia dell'Istituto alberghiero Viviani di Castellammare di Stabia. Vengo accolta da un'atmosfera calda e accogliente, da un via vai di docenti impegnati e da una sorridente dirigente insediata nella scuola da pochi mesi. Con mio grande stupore, tre alunni in divisa mi offrono in maniera impeccabile un ottimo caffè e dei dolcetti natalizi che hanno preparato durante le ore di laboratorio in cucina. Il tutto con una professionalità che, per un attimo, mi fa dimenticare che mi trovo in una scuola. Ho voglia di saperne di più ed è con curiosità che rivolgo e stravolgo le domande che avevo preparato per la Preside **Fabiola Toricco**.

L'istituto alberghiero Viviani è una realtà formativa che prepara i giovani per il mondo del lavoro in ambito turistico, gastronomico e dell'ospitalità. **Quali sono le peculiarità e la missione principale della sua scuola?**

Da settembre sto scoprendo un mondo meraviglioso, fatto da tante belle risorse e tante belle professionalità, sia i docenti delle discipline sia quelli degli insegnamenti che caratterizzano i nostri tre indirizzi: sala e vendita, enogastronomia e accoglienza turistica. La nostra missione principale è di far acquisire agli alunni la consapevolezza che per loro è possibile un futuro migliore. Il tratto distintivo di questa scuola è la concretezza dell'esperienza e della professionalità.

La pratica è un elemento centrale nella formazione degli studenti alberghieri. Come sono organizzati i laboratori pratici e quali attrezzature avete a disposizione per garantire un apprendimento di qualità?

La pratica costituisce un pilastro imprescindibile nella formazione degli studenti degli istituti alberghieri, rappresentando non solo un complemento dell'apprendimento teorico, ma anche un'opportunità concreta per acquisire competenze operative necessarie nel mondo del lavoro. Tutte le nostre tre sedi, Agerola, Rovigliano e Annunziata dispongono di laboratori dedicati alle specifiche aree di specializzazione: sala e vendita, cucina e accoglienza. Già a partire dal biennio gli studenti hanno l'opportunità di approcciarsi progressivamente alle tre grandi aree di competenza sperimentando



Fabiola Toricco con gli alunni

le pratiche operative. Tale impostazione non solo consente di ampliare gli orizzonti degli studenti, ma li aiuta anche a maturare una scelta consapevole del percorso di specializzazione da intraprendere dopo il biennio iniziale. Per garantire un apprendimento di qualità, i laboratori del Viviani sono dotati di tutte le attrezzature necessarie capaci di riprodurre fedelmente le condizioni reali del contesto lavorativo. Nella cucina, ad esempio, gli allievi trovano postazioni completamente equipaggiate con utensili professionali. I laboratori di sala e vendita, invece, offrono ambienti curati nei minimi dettagli, con allestimenti che simulano situazioni di servizio reale. Per il settore dell'accoglienza, sono utilizzati laboratori informatici con software innovativi e all'avanguardia per la simulazione di front-office e back-office, completi di software gestionali simili a quelli utilizzati nelle strutture alberghiere.

L'istituto alberghiero è tra i pochi indirizzi che permette ai giovani di lavorare ancora prima del diploma. Lei riscontra questo dato nella sua scuola?

Absolutamente sì. Si sente spesso parlare di una gioventù persa, disillusa; qui ho scoperto LA bella gioventù, ho trovato dei giovani che sacrificano la loro estate per andare a lavorare e non per una questione economica, ma per la loro voglia di specializzarsi. Ogni anno siamo subissati da richieste di imprenditori che cercano personale qualificato. L'integrazione con il territorio è fondamentale per valorizzare le tradizioni locali.



La vostra scuola collabora con aziende, ristoranti o strutture turistiche della zona? In che modo questa partnership aiuta gli studenti?

Come partner strategici, rivolgiamo una particolare attenzione alla collaborazione con campus universitari, enti pubblici - come i comuni - e associazioni culturali. A titolo di esempio, a Castellammare offriamo servizi di accoglienza turistica nell'ambito delle rassegne teatrali, abbiamo preso parte a diverse e prestigiose presentazioni di libri e sono già in programma manifestazioni sportive di rilevanza internazionale.

Sostenere le iniziative culturali è per noi una priorità, poiché rappresentano il motore primario per la valorizzazione del territorio. La nostra regione, infatti, possiede un enorme potenziale turistico, e l'enogastronomia, insieme all'accoglienza turistica e ai servizi di sala, costituisce un volano fondamentale per innalzare il livello culturale.

Partecipare a competizioni è un'opportunità per gli studenti di mettere alla prova le proprie competenze. Il Viviani partecipa a gare culinarie o enogastronomiche?

Sì, proprio in questi mesi abbiamo partecipato al concorso promosso da Artglace, la Confederazione Europea del Gelato, ed è stata una bellissima esperienza. I ragazzi rispondono bene, il concorso è un'esperienza di competizione che fa crescere, dobbiamo abituarli alla sana competizione. Partecipare serve anche per confrontarsi con altre scuole, creare sinergie, fare rete sul territorio.

Dopo il diploma, le opportunità per gli studenti

alberghieri sono molteplici. Come supportate gli studenti nell'orientamento?

Facciamo tantissimi corsi di orientamento, anche dopo il diploma. Ad esempio siamo in un partenariato molto importante per offrire ai nostri alunni anche il Diploma I.F.T.S (Istruzione e Formazione Tecnico Superiore). Supportare i ragazzi non significa solo orientarli verso il lavoro. Puntiamo a formare professionisti: c'è differenza tra l'operatore enogastronomico preparato e il ragazzo che vuole semplicemente portare un vassoio. La differenza sta nella professionalità e nella cultura. Noi vogliamo fare quella differenza.

Una menzione speciale va al corso serale. C'è una risposta efficace alla vostra offerta formativa rivolta a chi non è più in età scolastica?

Il corso serale è rivolto a chi desidera ricevere il diploma professionale alberghiero. Ideato per chi non può frequentare i corsi diurni a causa di lavoro, famiglia offre un programma "concentrato" che consente di completare più anni in uno o tre e diplomarsi rapidamente. La responsabile del corso, la prof.ssa Antonella Scarica, i suoi collaboratori, la prof.ssa Todisco Palma e il prof. Gallo Giuseppe sono entusiasti della risposta ai corsi. Il prof. Giuseppe Ruggi, che si occupa dei corsi di cucina, ci racconta dei legami e dell'ambiente familiare che si instaura con gli alunni non più giovanissimi. È un'esperienza arricchente per tutti.

Cosa direbbe ai genitori che stanno valutando di iscrivere i loro figli a questa scuola? Qual è la marcia in più rispetto agli altri istituti?

La nostra marcia in più risiede nella capacità di offrire una speranza concreta per il futuro dei ragazzi. La nostra missione è fornire loro gli strumenti necessari per affrontare il mondo con fiducia, autonomia e consapevolezza delle proprie capacità. La speranza non vista come un semplice ideale, ma come una forza che trasforma ambizioni e sogni. La nostra scuola si impegna a rendere reale questa speranza, offrendo un ambiente stimolante, laboratori innovativi, esperienze sul campo e un corpo docente attento e qualificato. Vogliamo che ogni ragazzo possa guardare al futuro con ottimismo, certo di avere gli strumenti per poter diventare protagonista della propria vita.

In cucina col Viviani

Gli struffoli di Natale



Le dosi sono ideali per circa 10 persone, 6 sono amanti degli struffoli.

Ingredienti per l'impasto:

500g di farina 00
4 uova
50g di zucchero semolato
50g di burro fuso
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
Scorza grattugiata di 2 agrumi (solitamente limone ed arancia)
1 cucchiaino di liquore (limoncello va benissimo)
Olio di semi per friggere

Ingredienti per la decorazione:

300g di miele
100g di zucchero semolato
diavolilli (confettini colorati)
frutta candita a piacere (cedro, arancia, ciliegie)

Preparazione

Setacciamo la farina in una ciotola capiente e formiamo una fontana al centro ed aggiungiamo le uova, lo zucchero, il burro fuso, il sale, l'estratto di vaniglia, le scorze degli agrumi grattugiate e il liquore.

Impastiamo energicamente fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio.

Poi copriamo l'impasto con un canovaccio umido e lo lasciamo riposare per circa 30 minuti.

Dividiamo l'impasto in piccoli pezzi per poi formare dei cordoncini di circa 1 cm di diametro.

Successivamente tagliamo i cordoncini in piccoli pezzi di circa 1 cm, formando così gli struffoli.

Disponiamo gli struffoli su un canovaccio infarinato, evitando che si attacchino tra loro.

Passiamo ora alla cottura: scaldiamo abbondante olio di semi in una pentola capiente fino a raggiungere una temperatura di circa 175-180°C e friggiamo gli struffoli in piccole quantità per

evitare di abbassare la temperatura dell'olio.

Friggiamo fino a quando saranno dorati e croccanti. Scoliamo gli struffoli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Non ci resta che tuffarli nel miele.

In una pentola larga sciogliamo il miele e lo zucchero a fuoco basso mescolando continuamente fino a ottenere una miscela omogenea e ben calda e tuffiamo gli struffoli fritti nella pentola con il miele e mescoliamo delicatamente per ricoprire uniformemente tutti i pezzi.

Trasferiamo gli struffoli ricoperti di miele su un piatto da portata, dandogli la forma di una piramide o di una ciambella.

Decoriamo con i diavolilli e frutta candita a piacere. Lasciamo raffreddare completamente prima di servire.

Grazie per l'attenzione da parte degli studenti dell'indirizzo cucina - corso serale per Adulti del prof. Giuseppe A. Ruggi

La tavola delle feste: un incontro di tradizione e convivialità



La tavola delle feste rappresenta molto più di un semplice luogo dove consumare i pasti: è un simbolo di unione, condivisione e celebrazione. Durante le festività, la tavola diventa il cuore della casa, dove amici e familiari si riuniscono per condividere momenti di gioia. In questo contesto, l'allestimento della tavola assume un ruolo fondamentale, trasformandosi in un'arte che richiede cura, attenzione e un tocco di creatività. Ecco alcune regole fondamentali per garantire che ogni dettaglio sia perfetto: la tovaglia deve essere perfettamente stirata; il piatto piano va posizionato al centro del posto a sedere; le posate devono essere disposte ai lati del piatto seguendo l'ordine d'uso, dall'esterno verso l'interno; i bicchieri vanno disposti in ordine decrescente di altezza da sinistra a destra, sopra le posate di destra; il tovagliolo può essere piegato in maniera elegante e posizionato al centro del piatto, a sinistra delle posate o anche in un portatovagliolo

decorativo;

Consigli utili per stupire

Il centrotavola è un elemento chiave per la tavola delle feste. È importante che il centrotavola non sia troppo alto o ingombrante, per non ostacolare la vista e la conversazione tra i commensali; assicuratevi che ogni elemento della tavola sia pulito e lucido, dalle posate ai bicchieri. La simmetria e l'ordine contribuiscono a creare un impatto visivo armonioso; l'illuminazione gioca un ruolo importante nell'atmosfera della tavola. Le candele, oltre ad essere decorative, forniscono una luce calda e accogliente. Assicuratevi però che siano posizionate in modo sicuro.

Ricordiamo sempre che la vera essenza della tavola delle feste risiede nelle persone che vi siedono intorno e nei momenti preziosi che si condividono. Buone feste e buon appetito dagli studenti dell'indirizzo sala e vendita del prof. Sergio Monaco

Simbologia, iconografia e devozione: l'Immacolata Concezione nelle opere d'arte di Castellammare di Stabia

di Giorgia Radice

L'8 dicembre 1854, con la bolla papale *Ineffabilis Deus*, Papa Pio IX proclamò il dogma dell'Immacolata Concezione di Maria, inserendo ufficialmente la festività nel calendario liturgico della Chiesa Cattolica.

La devozione all'Immacolata Concezione è profondamente radicata a Castellammare di Stabia.

La città conserva numerose opere artistiche che testimoniano l'intenso culto verso la Vergine Immacolata, unendo tradizione religiosa e bellezza estetica in una continuità che affonda le sue radici nei secoli passati.

Un evento di grande rilievo per la città si è verificato lo scorso dicembre 2023, quando nel Convento di San Francesco di Quisisana è stata scoperta una preziosa pala lignea del Cinquecento, raffigurante la più antica immagine dell'Immacolata conosciuta e conservata a Castellammare. Questo ritrovamento ha offerto una testimonianza artistica e storica di grande valore.

Tuttavia, non è l'unica rappresentazione presente a Castellammare.

Nella Chiesa di San Bartolomeo, situata in Via Gesù, si può ammirare una splendida raffigurazio-



Immacolata Concezione, chiesa di San Bartolomeo, Giuseppe Bonito

Foto dal libro *I Tesori Sacri di Castellammare di Stabia* di Egidio Valcaccia



Immacolata Concezione, chiesa di San Giacomo (sec. XVIII)

ne dell'Immacolata Concezione, attribuita al celebre pittore settecentesco, stabiese, Giuseppe Bonito.

In questa opera, che rispecchia appieno lo stile barocco, la Vergine appare "vestita di sole" con la luna sotto i piedi e una corona di dodici stelle sul capo in atto di schiacciare il serpente, emblema del peccato originale. La scena è

arricchita dalla presenza di angeli, due dei quali sorreggono simboli mariani per eccellenza: i gigli, simbolo di purezza, e lo specchio di giustizia.

Tra le opere degne di nota, nella Chiesa di San Giacomo Maggiore si può ammirare una scultura raffigurante l'Immacolata Concezione. Donata alla congrega da Re Ferdinando II nel 1839. Il restauro effettuato nel 2014 ha permesso di valorizzarne i dettagli e consentito una più accurata valutazione.

Queste opere, seppur diverse per stile e tecnica e come molte altre presenti sul territorio stabiese, riflettono il profondo legame tra arte sacra e devozione popolare. Esse non solo arricchiscono il patrimonio artistico locale, ma raccontano anche una storia di fede e tradizione che continua a vivere attraverso il tempo, grazie alla cura e alla valorizzazione di queste straordinarie testimonianze.

Oi Dialogoi: Giggino, Rafè, L'Amerigo Vespucci e il compleanno

di Sabatino Di Maio

Quella mattina Giggino aveva trovato pure il parcheggio vicino. Rafè no, veniva a piedi, "aggia cammenà, tengo 'a panza", diceva.

Rafè raggiunse Giggino al solito bar. "Azz, stammattina - disse Giggino - sei stato puntuale". Primma 'e veni ccà aggio visto 'na cosa 'o telegiornale". "Ch'e visto?" "Hanno fatto verè 'na nave ca traseva 'a Amsterdam cammenava int'a 'nu canale" "O canale?!". "Na specie 'e fiume Giggino, mica 'o canale r' a televisione", sorrise Rafè. "Ah si chill llà tenene 'sti cose". "Na cosa bellissima, chesta nave traseno int'a città era circondata e accompagnata da centinaia, forse migliaia di tante altre barche 'e tutti 'e tipi. Che festa!" "E peccè?" "Ce facevano l'accoglienza, he capi?"

"Rafè, peccè me stai ricenno chesto?" "Pecchè chella era 'a Vespucci". "Overo aggio visto pure io ca nun saccio addò stev, ca sta facenno 'na specie 'e giro r' o munno".

"O ffà spisso, peccè 'a Vespucci è l'orgoglio r' marineria". "Ma chella fuje fatta ccà a Castellammare, ovè?" "Nientedimeno?"

"Sì, sì. Allora io - disse Giggino - 'a storia 'nu poco m'arricorde. Ce metteteno 'n'anno p' a fa, 'a fernetteno 'o 1931. 'A into, si 'a vire, è tutta 'e legno, cierti pparte song 'e mogano". "Uà che cosa bella ca tenimmo", disse Rafè, con gli occhi quasi luccicanti. "Ca po' - continuò Giggino - è 'a nave cchù vecchia ca sta ancora pè mmare. 'O 2023 ha fatto 'o ggiro r' o munno, fanno tutt'e manovre 'a mano, tene cchiù 'e duemila metri quadrati 'e vela. Tra equipaggio e allievi song 470 persone". "Na cosa enorme".



Foto archivio Giuseppe Plaitano

Tanta ggente nun sanno l'arte ca ce vò pe' fa 'na cosa accussi", disse ancora Giggino. "Ma chi 'a facette fa?" "Apparteneva all'inizio 'a Marina Militare del Regno delle Due Sicilie, ha sempe fatto 'a nave scuola. Insomma è nu monumento navigante 'e Castellammare. E po' vuò sapè n'ata cosa? 'O ssaie quando è entrata in servizio? 'O sei 'e giugno". "Aspè...o compleanno tuoie?" "Bravo!" "Allora quando vene 'a prossima vota 'o sei 'e giugno avimma festeggià pure ll'Amerigo Vespucci".

Ghiaccio e palorci su Monte Faito

di Antonio Cimmino

Da tempo immemorabile gli uomini hanno avuto l'esigenza di procurarsi un refrigerio durante i lunghi mesi estivi. In attesa di soluzioni tecniche avvenute solo alla fine del secolo XIX con l'invenzione dei frigoriferi, è intervenuta la natura. La montagna ha insegnato loro come ottenere la frescura durante la calura estiva.

Nei secoli passati questo problema è stato risolto con la costruzione delle neviere.

Di esse si conservano ancora le tracce su Monte Faito

Ma cosa sono le neviere, come funzionavano e come si portava a valle la neve sotto forma di ghiaccio?

La nostra montagna, la cui costituzione geologica è prevalentemente calcarea con la formazione di doline, cioè delle conche e crepacci nei quali la neve riusciva a mantenersi fino in estate specialmente se queste fosse naturali si erano formate in fitte zone boschive. I montanari dei tempi passati pensarono di formare delle doline artificiali in cui stipare la neve caduta durante l'inverno.

Fosse di forma circolare o troncoconiche furono scavate nel sottobosco in zona in cui i faggi secolari con il loro fogliame davano ombra e refrigerio nei mesi estivi.

Sorse così in forma primitiva una industria locale di ghiaccio con un ciclo di lavorazione formato da nevaiooli, addetti al trasporto, ciucciari se la merce viaggiava a dorso di asini



o muli ovvero marinai se veniva portata via mare verso Napoli o altre zone costiere, infine, i commercianti distributori.

Durante l'inverno apposte squadre, i nevaiooli, con pale e cesti di vimini raccoglievano la neve e la depositavano nelle fosse il cui fondo, già dal mese di settembre, veniva pulito e coperto di fascine su cui si posavano foglie di faggio e felci.



La neve depositata su questo tappeto, per renderla combattuta, la si batteva con pale o battitori in legno. In tal modo la fuoriuscita di aria e l'acqua che filtrava negli spazi vuoti sottostanti, favorivano la solidificazione in ghiaccio.

Il restante percolato, filtrando sul fondo coperto da fascine si perdeva nel terreno sottostante. L'operazione era ripetuta fino a

quando la neviere era colma quasi a livello del suolo, allora si copriva con foglie e fieno e con uno strato di terra per ottenere l'isolamento termico.

In estate, secondo necessità, una piccola squadra di nevaiooli tagliava con picconi, pale e cunei la massa gelata formando dei blocchi rettangolari di circa un quitale e mezzo, li avvolgevano con foglie e sacchi di juta e venivano avviati in città, principalmente a Vico Equense e Castellammare. Da qui con le feluche, piccole imbarcazioni mercantili, i blocchi di ghiaccio arrivavano a Napoli. Il ghiaccio veniva venduto agli acquaioli, gelaterie, famiglie facoltose e ospedali.

Oltre ai muli come arrivano i blocchi di ghiaccio in riva al mare? Semplice. Con i palorci. Impianto di trasporto costituito da un grosso filo metallico teso tra due punti a diverso livello e assicurato a robusti cavalletti infissi nel terreno, lungo il quale li si facevano discendere per gravità, appesi a un gancio. Sistema usato anche per il trasporto di legname per il real arsenale e fascine.

L'intero tratto era suddiviso in più parti perché un'unica corsa, per un dislivello di 1000 metri farebbe arrivare il carico con enorme velocità ed energia provocando notevoli disastri. Stazioni di arrivo e partenza era dislocate lungo i percorsi e il carico veniva sganciato ed agganciato al tratto successivo, scivolando con una adeguata e sicura velocità.

2025
GIOCAMATH
matematica in gioco tra divertimento e magia
giocamath.it



LA MONICA
PASTICCERI ARTIGIANI DAL 1992

VIA PIOPPAINO, 34 CASTELLAMMARE DI STABIA - 081 872.44.42

Carlo Di Maio: “È nato a Castellammare il mio amore per il teatro”

di Gaetano Manco

Abbiamo il piacere di scambiare quattro chiacchiere con **Carlo Di Maio**, talento stabiese del cinema e del teatro. Passa la sua infanzia a Castellammare ma poi si trasferisce appena diciottenne a Siracusa dove inizia a studiare teatro classico presso l'Accademia di Teatro del Dramma Antico. La sua carriera è costellata da incontri con i grandi registi del teatro che gli hanno permesso di coltivare esperienze di vario genere. Spicca fra i suoi lavori, il ruolo nel film *Il postino* con Massimo Troisi.

Come è iniziato il tuo percorso nel mondo della recitazione? C'è stato un momento particolare che ti ha fatto capire che volevi diventare attore?

Ho frequentato da ragazzo la parrocchia di Sant'Antonio da Padova a Castellammare di Stabia, lì c'era una filodrammatica e per la prima volta mi sono avvicinato al Teatro. Ricordo una Cantata dei Pastori vista da bambino, tradizione teatrale del nostro periodo natalizio e ne sono rimasto affascinato, sedotto, e allo stesso tempo impaurito, per tutte quelle luci, i fumi, le catene indossate dai diavoli, i costumi favolistici dei personaggi relativi al Sacro Evento, fondali fantastici che andavano su e giù ed allora mi son detto, è lì che voglio stare, è lì che voglio trascorrere il resto della mia esistenza. L'incontro successivo con i giovani della compagnia teatrale stabiese ha coronato il mio sogno così come la formazione all'Istituto Nazionale del Dramma Antico di Siracusa. Probabilmente se non avessi visto quello spettacolo la mia vita sarebbe andata in tutt'altra direzione.

Quali sono stati i ruoli che ti hanno permesso di crescere di più come attore?

C'è un personaggio che ti ha segnato in modo particolare?

Nessun ruolo specifico mi ha arricchito o impoverito ma ogni piccolo passaggio e/o evoluzione, ogni partecipazione, ogni piccolo tassello hanno contribuito a farmi diventare quello che oggi sono. Così come si è facilitati a memorizzare copioni interi, per il normale l'allenamento della memoria, altrettanto facilmente si è portati a dimenticare, e dunque non ricordo nulla di particolarmente interessante, anche se riflettendo c'è un personaggio che di recente ho interpretato nel monologo "Esposito Gabriele portaparola" scritto per me da Giorgio Serafini Prosperi (che porterò a Castellammare il 10 maggio 2025 all'interno di una rassegna di teatro da camera che ho curato personalmente in collaborazione con l'associazione Dahù, e che abbiamo chiamato Teatro fra i Fornelli). Il personaggio mi ha particolarmente emozionato e ha toccato corde profonde della mia sensibilità che probabilmente da tempo si erano assopite.

A volte, gli attori vivono esperienze di “personaggi iconici”. C'è un personaggio che hai interpretato che senti ti rappresenti di più, o che ti ha lasciato qualcosa dentro?

L'aver fatto parte del cast de *Il Postino* di Michael Radford con Massimo Troisi nel 1995 mi ha dato l'opportunità di essere parte di un progetto "iconico". Ero molto giovane, poco più che trentenne, non ebbi subito la piena sensazione di far parte di un film che sarebbe rimasto nella storia e di cui ancora oggi si parla e si scrive (recente la pubblicazione del libro di Irene Cocco 'Il Postino, la metafora di un'emozione' in cui anche io ho trascritto un piccolo ricordo) anche e purtroppo grazie al tragico epilogo con



Carlo Di Maio

la scomparsa del grande Troisi, l'idea di entrambi, Michael e Massimo era quella di cercare un attore giovane che potesse interpretare il pretino dell'isola in cui si svolge la storia, quando il mio agente mi convocò per un provino rimasero simpaticamente impressi dalla mia buffa figura e il ruolo fu mio.

Chi è Carlo Di Maio nella vita privata? Come riesci a mantenere un equilibrio tra lavoro e vita privata?

Cerco sempre di essere un uomo del mio tempo, guardandomi indietro mi sembra di aver vissuto molte vite ma il segreto per vivere bene è vivere appieno il presente senza nostalgie e senza aspettative, ed è quello che io faccio costantemente.

Io ho una caratteristica poco comune fra i miei colleghi, che invece si attardano volutamente, appena uno spettacolo è terminato scappo dal Teatro e vado al ristorante o a casa, a seconda se sono in tourné o sono nella mia città di residenza,

Che progetti hai attualmente in svolgimento e quali previsti in futuro?

Attualmente sono in tournée con Enzo Decaro e Nunzia Schiano con lo spettacolo *L'Avaro* Immaginario (in gennaio saremo a Sorrento e al Teatro Sannazzaro di Napoli) mentre in seconda parte di stagione porteremo in giro per il quinto anno di seguito, visto le innumerevoli richieste, "Non è vero ma ci credo" di Peppino De Filippo. Inoltre questo inverno Rai 2 trasmetterà la sesta stagione di Rocco Schiavone in cui ho una piccola partecipazione.

Hai qualche hobby o passione particolare?

Chi segue il mio profilo instagram carlodimaio si accorge che ho la passione per gli occhiali, una passione che nasce da lontano e consolidata nel tempo. Sono centinaia i paia di occhiali che possiedo, tutti ben custoditi negli appositi astucci, alcuni molto rari, presi fra mercatini vintage o comprati in rete ma di altrettanto valore affettivo, e che mi piace "esporre" se così si può dire sul mio profilo Instagram per tenere aggiornati i miei followers. Scherzo chiaramente, in realtà l'occhiale di per sé non lo sopporto molto, infatti non li uso, ma l'oggetto di per sé mi piace molto, evidentemente è un feticcio di qualcosa ignota, sto valutando seriamente di andare da uno psichiatra per capirne qualcosa in più. (qui parte una risata)

Luisella Viviani, l'antidiva all'ombra di Raffaele

di Sabatino Di Maio



Foto archivio Giuseppe Plaitano

Sono tante le donne che hanno fatto la storia del teatro come Titina De Filippo, Tina Pica, solo per fare esempi noti. Alcune nell'ombra di parenti o fratelli famosi, sono rimaste, nonostante il loro talento, - è il caso di dirlo - dietro le quinte. Tra queste Luisella Viviani, attrice e cantante, sorella di Raffaele Viviani. Tra le altre cose, Luisella ha lasciato ai posteri alcune stupende versioni, di cui una registrazione casalinga, di "Bammenella", inserita dal drammaturgo in "Toledo di notte", in cui Luisella fu assoluta protagonista, emblematica interprete di quel mondo di diseredati miseri, fotografato da Raffaele in tantissimi testi. Luisella è l'antidiva. La voce potente e appassionata, una presenza scenica ipnotica, Luisella canta quella prima versione di "Bammenella", nella stesura originale, che non è quella resa poi

nota da Angela Luce, molti anni dopo. Quella prima versione era stata scritta e musicata per lei, che ne fece un suo cavallo di battaglia.

Contrapposta a Elvira Donnarumma, nell'approssimarsi dell'epoca del divismo - di cui fu figura rappresentativa Eleonora Duse - Luisella era spontanea, viscerale. Non solo drammatica, Luisella divenne famosa, anche per "E stropole e Luisella". Collaborò a stretto contatto con il fratello, e ciò è accaduto molto spesso in tutte le famiglie di teatro. Raffaele, però, le cuciva addosso sempre un ruolo preciso, come Carmen Zuccona in "Eden Teatro", Meneca in "Campagna Napoletana", Donna Zenobia in "Circo Equestre Sgueglia". Grande presenza a varie Piedigrotta, recita, tra l'altro, con Ettore Petrolini, poi nei drammi di Salvatore di Giacomo "Assunta Spina" e "Mese Mariano". Ma, come capita spesso nelle famiglie di teatro, improvvisamente litiga e rompe con Raffaele, realizza e mette in scena alcuni suoi spettacoli con una sua compagnia. In quella qualche insuccesso, per poi ricongiungersi con il fratello, accanto al quale resta fino alla fine. ...qui sento di ricordare la mia cara sorella Luisella che, con animo veramente innamorato, ha sposato la causa santa delle mie fatiche portando il suo valido, prezioso contributo artistico alla realizzazione del mio sogno d'arte e pertanto l'animo mio di fratello le è e le sarà sempre infinitamente grato, dirà poi Raffaele di lei. Echeggiano le parole di Eduardo sul teatro: "È stata tutta una vita di sacrifici e di gelo! Così si fa il teatro, così ho fatto! Ma il cuore ha tremato sempre tutte le sere, tutte le prime rappresentazioni e l'ho pagato! Anche stasera mi batte il cuore e continuerà a battere anche quando si sarà fermato".

Il cuore di Raffaele, invece, si ferma il 22 marzo del 1950, Luisella lascia le tavole di ogni palcoscenico il 9 ottobre del 1968.

Libera Mente a cura del dott. Maurizio Martino



MAURIZIO MARTINO
PSICHIATRA

Il passato

La memoria contiene il nostro vissuto, definisce ciò che siamo. A volte è sufficiente un'immagine, un profumo, il brano d'una canzone per riportarci indietro nel tempo. In altre lo facciamo di proposito. Ripensando a quel no che pronunciamo. A quel bivio ideale dove malauguratamente prendemmo la destra anziché la mancina. A noi sembra giusto e corretto ragionare sugli sbagli commessi, sulle conseguenze che non abbiamo saputo prevedere. Specie se hanno influenzato la vita successiva. Prendiamo dolorosamente atto d'aver sbagliato. E ci sentiamo colpevoli. Perché avremmo dovuto fare di più e di meglio. Siamo tormentati dal dispiacere, dal rimorso, dalla rabbia. E non di rado queste emozioni diventano tanto persistenti da tramutarsi in un vero e cronico malessere ed avvelenare il nostro quotidiano. Dov'è l'errore?

Semplice. Ci stiamo comportando come fossimo degli esseri statici, a chiusura stagna. Al pari di quegli insetti cristallizzati nell'ambra e venduti come souvenir. Disconoscendo che la nostra esistenza, al contrario, è in graduale e permanente evoluzione. È nel tempo che incrementiamo le nozioni e le esperienze, perfezioniamo le abili-

tà, affiniamo le capacità d'analisi e giudizio. Noi umani, dopo ogni istante che viviamo, non siamo più quelli di prima. Per cui, quando ci addentriamo nel passato, dovremmo ricordarci che, mentre compivamo le scelte di cui c'affliggiamo, non avevamo le informazioni e le competenze di cui disponiamo nel presente. Certo, oggi opereremmo scelte diverse. Proprio perché intanto abbiamo imparato. Per tentativi e fallimenti. Ma se con una macchina del tempo potessimo ritornare ad allora, rifaremmo le medesime. Perché eravamo in piena consapevolezza e buona fede. Ed erano quelle di allora, non quelle di oggi, le informazioni e le competenze di cui disponevamo. Per logica, quindi, ne consegue che il passato dovremmo osservarlo da interessati spettatori, mai da giudici! Per avere l'opportunità d'apprendere dai nostri sbagli piuttosto che incolparci e tormentarci d'averli commessi.

dottMaurizioMartino
dott.mauriziomartino
martino.maurizio



LE DELIZIE DI STABIA

I nuovi biscotti di Castellammare di Stabia.
Sogna con noi. Assapora la storia.

www.ledelizedistabia.it

f i t

Stazione di Servizio **Fratelli Longobardi**
dal 1970

GPL-CARBURANTI-LUBRIFICANTI
ADBLUE | BOMBOLE GPL

Via Prov.le Fontanelle, 341 Pompei

Zecchino d'oro: Carmine Spera ancora una volta in finale

di Rosanna Longobardi

Nonna Rock è tra le canzoni finaliste della 67° edizione dello Zecchino d'Oro, in onda su Rai Uno proprio in questi giorni dall'Antoniano di Bologna. Scritta dallo stabiense Carmine Spera, ormai veterano dello Zecchino, con questa canzone parteciperà infatti per la quindicesima volta alla kermesse, Nonna Rock sarà cantata da Martina, novenne di Trapani, e interpretata nella lingua dei segni da Anna.



Martina Galia



Carmine Spera

“Le mie canzoni nascono sempre dalla voglia di raccontare un’emozione che mi colpisce. È la voglia irrefrenabile di condividere ciò che mi fa stare bene in un determinato momento. Il fatto che diventino il più delle volte canzoni per bambini è solo una questione di linguaggio. Nel senso che spesso parlo ai bambini e ai grandi contemporaneamente, ma mi viene meglio col

linguaggio dei più piccoli”.

Sei rimasto legato ai piccoli interpreti delle tue canzoni delle passate edizioni dello Zecchino?

“Sono rimasto in contatto con molti dei bambini. Tra autore e bambini si instaura un rapporto difficile da spiegare. A me colpisce il senso di empatia che si instaura tra loro e me dal primo istante. Anche se piccolissimi sentono che da quel momento “racconteremo” ad altri bambini una “nostra storia”.

Da stabiense, quale iniziativa musicale per bambini e ragazzi ti piacerebbe vedere realizzata a Castellammare?

“Sarebbe meraviglioso fare proprio un gran bel festival e anche un coro con il repertorio dello Zecchino d'oro”.

Progetti futuri?

“Ho un bel progetto in cantiere ma prima di marzo non posso svelarlo”.

In bocca al lupo Nonna Rock! con l’augurio di poter parlare in una prossima intervista di una bella vittoria allo Zecchino (sarebbe la prima volta) e dei futuri progetti del nostro paroliere dei piccoli.

La canzone, scritta a 4 mani da Spera e da Lodovico Saccol, racconta di nonna Gianna, viaggiatrice giramondo, amante della musica e dei concerti rock. Nonna Rock dovrà vedersela, tra le altre canzoni in gara quest’anno, anche con “Il magico viaggio di Marco Polo”, scritta da Red Canzian dei Pooh.

Carmine ci ha abituati negli anni ai suoi tanti successi: da “Per un però” a “Sette”, alla “Banda Sbanda” fino alla hit “L’Asinello Nunù”, canzone che affronta il tema della dislessia.

Il videoclip del brano ha collezionato più di 100 milioni di visualizzazioni su Youtube e ha ispirato la creazione di Nunù, una delle mascotte più amate dai bambini.

Spera ha partecipato con la canzone “Bla bla bla” anche al 20° Junior Eurovision Song Contest.

Oltre ad essere autore di canzoni, è autore di un libro illustrato per bambini “Torno topodomani” e un suo racconto è presente nella raccolta “Come nacque la pizza margherita”.

Carmine da cosa prendi spunto per le tue canzoni?

La maestra Sofia

di Angela Greco



La mia maestra si chiamava Sofia. Sofia era un nome che le stava benissimo, dal greco sapienza e dal persiano bellezza, amore ed empatia per gli altri. Ricordo ancora il suo profumo di violetta e la morbidezza del suo abbraccio.

Trattava la nostra classe, formata da 46 bambine, come un giardino da coltivare.

A lei devo l’amore per la scrittura e per i libri, perché ci faceva scrivere e leggere moltissimo.

Era competente e appassionata di tutte le materie dalla storia alla geometria; letteratura e poesia erano il nostro pane quotidiano.

Davanti ai nostri occhi si aprivano mondi sconosciuti e affascinanti, in cui realtà e fantasia si fondevano. Il tutto era accompagnato da un sottofondo musicale che spaziava da Di Giacomo, Verdi, e la contemporaneità, Zecchino d'Oro compreso.

Ma se da un lato ci rendeva custodi della tradizione e del bello in tutte le sue forme, dall’altro ci ha fatto fare un passo avanti rispetto a molte tematiche facendo iscrivere la nostra classe, una delle prime in Italia al WWF; istituendo una biblioteca di classe con libri per l’infanzia scelti e acquistati da noi bambine che ci scambiavamo; facendoci aprire un libretto di risparmio alla Banca Stabiense; rendendoci esperte nella compilazione di conti

correnti, vaglia e telegrammi e istruendoci in moltissime attività pratiche.

Ci ha insegnato che libertà è responsabilità, e quando succede qualcosa siamo tutti coinvolti, nessuno escluso.

Il 26 maggio del 1971 a conclusione del ciclo scolastico delle elementari ci ha congedato così:

Ragazze! Sono le ultime occasioni per ritrovarci tutte insieme, per poter parlare ancora. Poi voi continuerete i vostri studi lontano da questa scuola che vi ha gioiosamente accolto per ben 5 anni ed io, incomincerò un nuovo ciclo con altre bimbe come voi. Mi auguro che tra i vostri ricordi abbiano un posto particolare quelli nati giorno per giorno nella uguale fatica che ci ha unite con affetto sincero.

Nel farvi tanti auguri, vi invito a fare tesoro di ogni cosa buona appresa e vi ricordo che, per divenire delle brave giovanette, dovette non solo essere studiose, ma anche e soprattutto sagge.

Non abbiate timore di non riuscire perché, con la volontà, potrete arrivare dove volete e la conquista sarà tanto più bella quanto più avrete sospirato per raggiungerla.

Con sincero affetto

La vostra maestra.

A Natale... "Raccontami una storia"

di Patrizia Gallotti

L'Associazione “Nessuno e Centomila”, in collaborazione con la libreria Catello Varone e il Comitato Borgo Antico, presenta l’evento “Raccontami una storia”, un’iniziativa dedicata ai più piccoli, ideata dalla sociologa Angela Greco. L’appuntamento propone letture animate rivolte ai bambini dai 5 agli 8 anni, con incontri programmati ogni venerdì pomeriggio, dalle 15:30 alle 17:30, e ogni domenica mattina, dalle 10:30 alle 12:30, dal 6 dicembre 2024 al 5 gennaio 2025. Le attività si svolgeranno nei giardinetti di Piazza Giovanni XXIII, conosciuta come “-mmiez’ a canesta-”.

La lettura è da sempre un’attività importante per la crescita, un viaggio attraverso il quale tutti possono sognare e imparare facendosi trasportare dalla propria immaginazione e dai propri sentimenti.

La libreria Varone, in Piazza Giovanni XXIII, punto di riferimento culturale, è un luogo coinvolgente con una vasta scelta di generi letterari e con sguardo attento proprio ai lettori più piccoli. L’iniziativa “Raccontami una storia” fa parte del cartellone degli eventi natalizi organizzati dal Comune di Castellammare di Stabia e si propone di avvicinare i bimbi al magico mondo dei libri in maniera divertente e coinvolgente.

Di volta in volta saranno raccontate storie che stimoleranno la fantasia, il viaggio continuerà con disegni, giochi e canti natalizi all’insegna dell’amore e della pace assaporando tutti insieme la calda e magica atmosfera del Natale. “Raccontami una storia” nasce con la speranza di far trascorrere ai bambini momenti spensierati, giocosi al tempo stesso educativi.

Vi aspettiamo numerosi per trascorrere ore di avventure e divertimento!!!

Raccontami una storia

Ogni venerdì e domenica dal
1 Dicembre 2024
al **5 Gennaio 2025**
Piazza Giovanni XXIII

Domenica dalle **10:30**
Venerdì dalle **15:30**

Bambini dai 5
agli 8 anni

A cura di
Angela Greco

nessuno e centomila

Libreria Varone

*A Natale illumina le menti,
regala un libro*

Piazza Giovanni XXIII, 7/8 Castellammare di Stabia
tel. 3473032413

La Libreria Varone sostiene Telethon
nel progetto “La ricerca di stia a cuore”

Ricordi Poetici

di Pasquale Tortorella

Un giorno di questo autunno mi imbatto in un volumetto dimenticato, che aveva attirato la mia attenzione per il suo titolo: Poesie stabiesi.

Giacché c’è scritto sulla copertina, non è servito fare ricerche per capire che si tratta dell’edizione approntata per raccogliere le liriche partecipanti al primo concorso di poesia giovanile indetto dalla città di Castellammare di Stabia sotto la sindacatura di Ersilia Salvato, vent’anni fa.

Era diviso, come anche il libro, nelle tre categorie di scuole elementari, medie e superiori, ciascuna con un suo podio – un’iniziativa che l’attuale amministrazione potrebbe far rivivere e ampliare. Qualche concittadino forse ancora conserverà una copia sua, dell’opera. Ho compreso che questo ritrovamento poteva rivelarsi un’opportunità per la cittadinanza quando, letti tutti i testi e distinto il valore di ciascuno, ho pensato di scrivere per Stabia Notizie, che già mi aveva invitato a parlare di «qualcosa di bello» del nostro territorio e che ringrazio. Lo scopo di questo articolo? In breve, lanciare il mio appello.

I bambini e ragazzi che allora parteciparono al concorso, oggi sono ancora giovani, come il sottoscritto: ebbene dove sono questi stabiesi miei coetanei? Vivono ancora qui? Si dedicano ancora alle lettere? Hanno un sogno artistico? Chiunque li abbia conosciuti, segnali loro questo articolo! E, se stanno leggendo proprio gli interessati, Pasquale Tor-

torella e tutti gli altri concittadini vogliono sapere di voi.

Se siete ancora creativi e artisti, vi invito personalmente, da filologo, da poeta e da stabiense, a contattare me o la redazione: ideiamolo insieme, quel «qualcosa di bello»! Le nostre menti risolvono la cultura di questa città; le nostre e – perché no? – pure di chi a quel concorso non partecipò.

CITTÀ DI CASTELLAMMARE DI STABIA
ASSessorato SCUOLA INFANZIA E FORMAZIONE

POESIE STABIESI

1° CONCORSO DI POESIA GIOVANILE

Gargiulo
fotografi

- wedding and portrait -

www.gargiulofotografi.it

3394629489

La Juve Stabia resiste e non molla!

Punti preziosi, anche senza vittorie, per restare ad Itaca

di Patrizia Gallotti

Lunedì 18 novembre a Latina si è svolto il Festival del Calcio Italiano dove la Juve Stabia è stata premiata come miglior squadra del campionato di serie C girone C. Premio anche per il Presidente Langella, il direttore sportivo Lovisa, il mister Pagliuca, il difensore Bellich, il bomber Adorante, il centrocampista Leone, Artistic miglior giocatore rivelazione. Il bellissimo percorso iniziato un anno e mezzo fa ha portato la Juve Stabia ad essere la sorpresa di questo campionato di serie B, nonostante a tratti sembri essere "sulle montagne russe", come dice spesso mister Pagliuca, la squadra stabiense sta disputando un campionato al di sopra di ogni aspettativa. I 18 punti in classifica sono frutto di un enorme lavoro svolto con estrema serietà e competenza da parte di tutti: squadra, mister, staff tecnico. Sappiamo bene che la meta agognata sarà restare nella categoria e la squadra ogni settimana sta dimostrando di voler raggiungere al più presto l'obiettivo prefissatosi. Purtroppo non sempre si raccoglie quanto si esprime in campo: "Sappiamo che il risultato positivo



Foto di Antonio Gargiulo

è l'essenza del calcio" dice mister Pagliuca, ma il campionato cadetto è molto difficile e sta mettendo a dura prova la JS che a denti stretti sta difendendo la serie B.

Lo Spezia giunto a Castellammare è stato davvero superiore alla squadra di casa, che ha dovuto arrendersi ai colpi sferrati proprio da due stabiesi. I fratelli Esposito stanno facendo la differenza nello Spezia e, anche nella città che ha dato loro i natali, non hanno mancato il bersaglio. Prima Francesco al 18°, poi Salvatore al 77° su rigore, infine una rete di Colak al 88° portano il risultato finale sul 3-0 a favore dello Spezia.

La partita con il Brescia sabato 23 novembre ha visto la squadra stabiense giocare per 80' in dieci uomini per l'espulsione diretta al 15' di Varnier, giudicato ultimo uomo su Borrelli. La JS ha dovuto difendersi per lungo tempo ma non ha mai smesso di ripartire, e alla fine il risultato di parità senza reti ancora una volta sta strettissimo. La squadra non molla, le altre squadre sono avvisate, la Juve Stabia è giunta ad Itaca e intende restarci!

Basket Femminile Stabia: un mese di novembre in chiaroscuro

di Gaetano Manco

Il mese di novembre è stato altalenante per la società stabiense del Basket Femminile Stabia. La squadra, partecipante al campionato di Serie B, dopo una partenza sprint con due vittorie in altrettante gare, ha subito una serie di quattro sconfitte consecutive che hanno ridotto l'entusiasmo iniziale. L'obiettivo della qualificazione alla Fase Gold della seconda parte del campionato rimane comunque alla portata delle ragazze guidate da coach Monteleone, e l'intenzione è quella di invertire questo trend negativo sin dalla prossima gara, quando comincerà il girone di ritorno della prima fase del campionato.

Maggiori soddisfazioni arrivano invece dal settore giovanile, con i successi ottenuti dalla squadra Under 19, che ha subito finora una sola battuta d'arresto contro la corazzata Pol. Battipagliese. Sono evidenti i continui miglioramenti delle ragazze stabiesi, che nell'ultimo turno di campionato hanno consolidato il secondo posto in classifica, battendo con il risultato di 64-54 le pari età del Basket Salerno.

Buono, fino ad ora, anche il percorso in campionato delle Under 17 allenate da Massimo De Simone. Questo gruppo, sebbene molto eterogeneo, sta dimostrando una crescente voglia di miglioramento e crescita, con l'obiettivo di ritagliarsi uno spazio in questo campionato. Al gruppo si sono unite nelle ultime gare anche due ragazzine del 2008 provenienti dalla società Olimpia Capri, con la quale da questa stagione sportiva è stato instaurato un rapporto di collaborazione tecnica.

È cominciato anche il campionato delle Under 14, che hanno rimediato due sconfitte in altrettante gare. Le "ragazzine terribili" allenate da Ciro Cummaro pagano lo scotto di essere alla loro prima vera esperienza agonistica, non avendo mai partecipato a nessun campionato



Under 19

negli anni precedenti, e di essere un gruppo composto da molte ragazzine che giocano sotto età. Malgrado le sconfitte sono sempre presenti in palestra e sicuramente sapranno presto raccogliere le soddisfazioni che si meritano per l'impegno profuso. Il lavoro da portare avanti

è tanto, ma sicuramente la voglia, la tenacia e l'impegno del Basket Femminile Stabia ha un unico obiettivo, quello di mantenere altro il nome di Castellammare cestistica nell'ambito del basket femminile da sempre un fiore all'occhiello della nostra città.

Il campo ritrovato

di Gaetano Manco



Fratelli Esposito

Lo scorso 11 novembre è stato inaugurato l'impianto sportivo situato al Cicerone, la cui ristrutturazione è stata regalata al rione e alla città di Castellammare di Stabia dalla famiglia Esposito. Papà Agostino e i suoi tre figli Salvatore, Sebastiano e Francesco Pio si sono fatti carico di ogni spesa per il ripristino della struttura, dove i tre ragazzi hanno cominciato a tirare i primi calci a un pallone. La famiglia Esposito, seppur lontana da anni dalla città stabiense, non ha mai dimenticato le proprie radici e, quando ha capito che bisognava intervenire per restituire alla comunità uno spazio che è sempre stato un punto di aggregazione giovanile, non si è tirata indietro. I lavori hanno restituito al quartiere un nuovo campo da calcio, pronto ad accogliere tanti bambini, gioiosi di calciare palloni e sognare una prestigiosa carriera sportiva, come quella di Sebastiano (2002), attaccante dell'Empoli in prestito dall'Inter, nonché titolare della Nazionale Under 21, Salvatore, 24 anni, centrocampista allo Spezia, e Francesco Pio, 19 anni, anche lui allo Spezia ma in prestito dall'Inter. In un periodo in cui i luoghi di aggregazione sono sempre più scarsi, il campo ristrutturato, CICERON 94, questo il suo nome, diventa non solo un campo da calcio, ma un simbolo di coesione sociale e di speranza per il futuro del quartiere e dei giovani, ai quali bisogna offrire un obiettivo da raggiungere in maniera sana e pulita.

MERRY
Christmas
& HAPPY NEW YEAR

Caffetteria
Le Sorgenti

P.zza Spartaco, 17 Castellammare di Stabia (NA) - Tel. 081 870 5050

Le voci degli uomini contro la violenza: io c'entro

di Rosa de Simone



Francesco Gravetti



Alberto Gerbo



Carlo Coppola



Angelo Balestrieri, Pasquale Tortorella

Lo scorso 25 novembre, in occasione della **Giornata Internazionale contro la Violenza sulle Donne**, il Circolo Internazionale di Castellammare ha ospitato un evento di straordinaria intensità, tanto nei contenuti quanto nella partecipazione: **"Io c'entro - La parola agli uomini"**, organizzato dalle associazioni **"Nessuno e Centomila"** e **"L'Incrocio delle Idee"**. L'incontro ha dato voce agli uomini, protagonisti di interventi autentici, profondi e privi di retorica, davanti a una platea di circa 200 persone. I bellissimi dipinti del Maestro **Antonio Gargiulo** hanno fatto da scenografia alla sala gremita. La serata, moderata dal giornalista **Francesco Gravetti**, si è aperta con la proiezione del cortometraggio **"Piccole cose di valore non quantificabile"**, una narrazione che, dietro una leggerezza apparente, ha svelato un dolore profondo. Ad inaugurare gli interventi è stato il capitano della Juve Stabia, **Alberto Gerbo**, che ha ribadito l'impegno suo e della squadra nel diffondere messaggi contro la violenza di genere. Simbolica è stata la consegna dell'edizione speciale del pallone con segni rossi, che la Serie BTK ha utilizzato nella 14esima giornata di campionato proprio per la giornata contro la violenza sulle donne, regalato alle presidentesse delle due associazioni promotrici, **Paola de Simone** e **Giovanna Massafra**. Il professore **Di Capua**, dell'Istituto "Plinio Seniore", ha sottolineato l'importanza di sensibilizzare le giovani generazioni, portando questo tema all'interno delle scuole. L'intensità è cresciuta con l'intervento di **Francesco Esposito**, che ha letto la testimonianza di un diciannovenne segnato da

un passato familiare violento, oggi costretto ad affrontare le conseguenze delle proprie azioni in carcere.

L'autore di brani per l'infanzia **Carmine Spera** ha recitato un suo componimento, **"Il principe blu"**, rimarcando il valore di educare alla non violenza fin dalla tenera età. **Francesco Curcio**, talentuoso cantautore stabiese, ha offerto un intervento particolarmente toccante: prima di esibirsi in un'intensa interpretazione del brano di Luigi Tenco **"Ti ricorderai di me"**, ha riflettuto sul radicamento del patriarcato anche nelle più comuni abitudini familiari.

Importante è stata anche la voce dei giovani, rappresentata da **Carlo Coppola**, rappresentante d'istituto del Liceo "Severi", che, sostenuto dai compagni presenti, ha espresso il forte **"NO alla violenza"** degli studenti. Un contributo originale è giunto attraverso un videomessaggio dal **"Gruppo Autocoscienza Maschile GNAM"**, aggiungendo una prospettiva significativa al dibattito. I giovani **Angelo Balestrieri** e **Pasquale Tortorella** hanno dimostrato il loro consenso all'iniziativa con una poesia e una visione personale sul patriarcato.

La serata si è conclusa con il monologo di Franca Rame sullo stupro da lei subito, interpretato con estrema delicatezza dall'attore **Claudio Mentone**, chiudendo un evento che ha toccato le corde più profonde dei presenti.

Le emozioni suscitate da questa iniziativa hanno lasciato un segno indelebile, accompagnato dalla speranza condivisa che un giorno non si debba più dire: **"Io c'entro"**.



Claudio Mentone



Francesco Esposito



Francesco Curcio



Opera del Maestro Antonio Gargiulo



Luigi Di Capua con Francesco Gravetti



Carmine Spera



Castel di Carta
PREMIO VINCENZO RUSSO 2025

Termine iscrizione e invio opere
20 gennaio 2025.







Cerimonia di premiazione
Sabato 7 giugno 2025

Presidente di giuria
MAURIZIO de GIOVANNI

Concorso di Scrittura Castel di Carta Premio Vincenzo Russo 2025

Concorso aperto ad autori di opere edite e inedite in lingua italiana

Sezioni del Concorso

-  **Sezione A:** Narrativa
-  **Sezione B:** Gialli
-  **Sezione C:** Narrativa per ragazzi
-  **Sezione D:** Fantasy
-  **Sezione E:** Poesie inedite a tema "L'ultima canzone mia" di Vincenzo Russo, anche in vernacolo
-  **Sezione F:** Young - Racconti inediti di studenti delle scuole secondarie di secondo grado (tema libero)

Per maggiori informazioni, il bando e regolamento completo, visita il sito web www.casteldicarta.com info@casteldicarta.com