

Amici del Gozzo

ASSOCIAZIONE VOLONTARIATO POLIVALENTE



news

Periodico gratuito a diffusione interna | N. 5/10 | Dicembre 2010 | www.amicidelgozzo.it



Il Presidente Giuseppe Carannante

Buon anno e felice anno nuovo.

Quante volte sentiremo in questi giorni questa frase e quante volte la ripeteremo incontrando amici e parenti. Facce sorridenti, strette di mano, ma anche corse sfrenate per gli ultimi regali e grandi abbuffate. Anche questo è il Natale che ogni anno festeggiamo con le persone a noi più care e anche i più "duri" si lasciano trascinare dalla magia di questa festa, dalle sue luci e dai suoi mille colori. E così in tutte le case si preparano alberi di natale, magari con qualche decorazione nuova; si realizza il presepe con l'immane pastore che porta il pane e le pecorelle sul muschio; si prepara il cenone della vigilia rigorosamente a base di pesce e non si può

rinunciare alla classica tombolata. Noi de "Amici del gozzo" ci uniamo a queste auguri sperando che tutti voi possiate trascorrere queste giornate di feste in serenità e in pace. Vi auguriamo il cenone, l'albero bello e la cinquina a tombola; vi auguriamo di ricevere il regalo da sempre desiderato e vi auguriamo di visitare magari qualche posto nuovo per capodanno. Ma quello che vi auguriamo di più è che auguriamo anche a noi stessi è ancora altro. Il 2010 è stato un anno duro, intenso e problematico a livello mondiale, nazionale e anche nelle piccole comunità come la nostra. Disoccupazione, aumento della povertà, disastri ambientali, stragi e delitti. Sarebbe stupido pensare ad un mondo futuro senza problemi. Non solo stupido ma anche irrealista. Non viviamo in un mondo di bei sogni ed ogni giorno siamo costretti a misurarci con una realtà spesso cattiva, brutta e forse più grande di noi. Ma nonostante tutto, parafrasando il titolo di un famoso film, la vita è bella e possiamo rendere speciale ogni giorno. L'augurio è che tutti noi possiamo prendere consapevolezza di ciò e continuare ad emozionarci per le piccole cose. L'augurio è che possiate stare con le vostre famiglie e con i vostri figli; l'augurio è che possano essere accettate tutte le differenze; l'augurio è che si impari a rispettare il prossimo;

l'augurio è che si possa vivere in un ambiente sano e pulito. Amici del gozzo è una piccola associazione di volontari che non ha né la pretesa né la forza di cambiare le cose ma è una piccola comunità che condivide determinati valori. L'amicizia, il bene comune, il rispetto. In questi anni è quello che abbiamo cercato di regalarvi e che vogliamo regalarvi anche per questo Natale. Il 2010 è stato un anno che ci ha visti particolarmente attivi con la nostra associazione. Il giornale, le varie iniziative, gli eventi a cui hanno partecipato. Molto è stato fatto e molto avremmo potuto fare ancora. E con questa speranza e promessa che vi lasciamo ai vostri festeggiamenti dandovi appuntamento all'anno prossimo.

Cosa portare con voi? Amore, rispetto e la vostra terra sempre nel cuore.



Via Roma, 89
80070 Monte di Procida
Tel: 081.868.14.57
Cell: 338.58.91.372

www.medprocida.com

IANNUZZI ANIELLO LAVORI EDILI

Via Fusaro, 242
80070 Bacoli - NA
Cell: 339.11.46.191
Fax: 081.853.50.41

PESCARRE A NATALE

Intervista a Pietro Pugliese

Non c'è Natale senza il classico cenone. Le festività natalizie sono anche questo: un'occasione per ritrovarsi tutti insieme e festeggiare con amici e parenti. Dove? A tavola, naturalmente. Attorno alla tavola si mescolano a gusto anche parole, gesti, pensieri, risate, sguardi ed emozioni. Il cibo è vita, è quello che i romani chiamavano convivium, ossia vivere insieme alludendo ai banchetti che favoriscono lo scambio dialettico. Per questo Natale non poteva mancare una piccola rubrica su questo tema per capire le usanze, le tradizioni e il modo in cui i montesi festeggiano. Un menù rigorosamente "di mare" per deliziare ogni tipo di palato. La nostra guida è Pietro Pugliese, presidente della Cooperativa San Martino che riunisce i pescatori di Monte di Procida, che ancora una volta mette a nostra disposizione i suoi saperi e la sua esperienza con l'umiltà di sempre.

Pietro cosa ci puoi dire sul classico cenone natalizio?

A Monte di Procida si mangia rigorosamente il pesce. Su questo i montesi sono esperti e anche esigenti.

Cosa non può mancare sulle nostre tavole?

Sicuramente il polpo, da gustare all'insalata, e le seppie rappresentano il cenone per eccellenza.

C'è una grande richiesta?

Absolutamente sì, credo che sia la base del menù natalizio di ogni famiglia. Molte persone però, ad esempio, comprano il polpo mesi prima.

Che vantaggi ci sono?

Indubbiamente ci sono dei vantaggi

da un punto di vista economico e poi il polpo congelato diventa anche più morbido.

Invece, per quanto riguarda i pesci?

Pesci, tipo orate e spigole, vengono utilizzati soprattutto per i regali natalizi, quelli importanti, quelli per far bella figura, insomma.

In questo periodo se ne pescano tanti?

Direi di no. Anzi, forse l'80% delle spigole e delle orate presenti in questo periodo sul mercato sono di allevamento. Come ad esempio anche i gamberi, la maggior parte sono tutti congelati.

Come si fa a capire se un pesce è di allevamento?

Un segnale potrebbero essere le misure. Se in una cassetta i pesci hanno tutti la stessa grandezza quasi sicuramente saranno di allevamento.

Altri segnali?

L'orata, ad esempio, se è di allevamento non ha le squame. Mentre per la spigola è più difficile capirlo, almeno dall'aspetto esterno. Se però all'interno si trovano palline di grasso è probabile che sia di allevamento. Poi c'è naturalmente il gusto, il pesce fresco ha tutto un altro sapore.

C'è il rischio di speculazione sul mercato del pesce in questo periodo?

Senz'altro. Di certo non è il pescatore professionista che approfitta della situazione. Bisogna invece diffidare dei tanti venditori ambulanti che si improvvisano nella vendita del pesce anche in mezzo alla strada.

Come si fa ad essere sicuri?

Sicuramente ci si può rivolgere alle pescherie, dove il pesce è certificato e la provenienza è certa. Oppure chiaramente direttamente dal pescatore ad Acquamorta dove troverete di certo i polpi freschissimi.

In ultimo, cosa vuoi aggiungere?

Come Cooperativa San Martino colgo l'occasione di augurare buon Natale e buon anno a tutti e naturalmente invito le persone a consumare prodotti freschi e locali. (a.c.)



Polpo



Spigola

AMICI DEL GOZZO NEWS

Periodico gratuito a diffusione interna

Editore:

Amici del Gozzo - Ass. Volontariato Polivalente

Responsabile:

Annarita Costagliola

Hanno Collaborato:

Dino Scotto di Santolo

Giuseppe Carannante

Avv. Rossana Scotto di Carlo

Dott.ssa Floriana Carannante

Fotocolor Gustavo

Impaginazione e Grafica:

Nando Serpico - Impronta Comunicazione

Stampa:

Grafica Montese



Corso Umberto - Monte di Procida
Telefono: 081.868.17.63
fotocolorgustavo@libero.it

ASSOCIAZIONE
EVENTITALIA
INIZIATIVE & PROGETTI

organizzazione eventi • produzione
management • comunicazione

NAPOLI

Phone: +39 081.853.52.62

Commercial Line: +39 335.587.00.48 / 338.330.90.21

e-mail: info@eventitalia.org

www.eventitalia.org

By: Salvio Pietrolungo

OGGETTI ABBANDONATI IN MARE O SULLA SPIAGGIA

Avv. Rossana Scotto di Carlo

Può capitare durante una navigazione o durante una passeggiata in spiaggia di trovare in mare, abbandonati alla deriva, gli oggetti più disparati: salvagente, tavole da surf, tender, vele, ma anche relitti di imbarcazioni o natanti in buone condizioni misteriosamente privi di equipaggio. Se, invece, ad esser ritrovato fosse addirittura un bene archeologico? Come comportarsi in questi casi?

L'opinione comune è che le cose rinvenute in mare, o sul litorale, appartengono a chi le trova. Una convinzione alimentata soprattutto da romanzi e film di avventura, in cui il mare è sempre stato considerato "terra nullius", quindi tutti possono diventare padroni di ciò che trovano. Non è proprio così. Contrariamente a quanto si è soliti pensare, **il nostro ordinamento non considera mai un oggetto abbandonato in mare o sulla spiaggia privo di proprietario**, bensì parte dal presupposto che il proprietario ne abbia perso il possesso ma non la proprietà.

Impadronirsi di questi oggetti può comportare il reato di appropriazione indebita e in alcuni casi anche quello di furto ai danni dello Stato, con il rischio di incappare in pesanti sanzioni (la pena è inoltre maggiorata di un terzo se il soggetto agente appartiene al personale marittimo o in qualche modo è addetto ai servizi di porto o di navigazione; rientrano in questa fattispecie anche il personale preposto ad accompagnare i subacquei sulle imbarcazioni).

A riguardo, il codice della navigazione ci viene in soccorso agli articoli 510 e segg., all'art. 993 ed all' art. 1227, così come il regolamento applicativo del codice dall'art. 460 in poi: in tale normativa si leggono, infatti, obblighi ben precisi in capo a chi trova e recupera un oggetto abbandonato in acque territoriali o ricettato dal mare nel demanio marittimo, accompagnati, tra l'altro, da severe sanzioni pecuniarie sino ad arrivare alla reclusione personale fino a tre anni. Secondo la succitata normativa, si configura il reato di appropriazione indebita o addirittura di furto ai danni dello Stato se il relitto è stato prelevato nel territorio demaniale.

Il ritrovatore deve **denunciare il ritrovamento** nel più breve tempo possibile e comunque entro tre giorni all'Autorità marittima più vicina, consegnando il relitto recuperato.

A questo punto, se il proprietario del bene

viene riconosciuto, l'Autorità procede alla riconsegna dello stesso, altrimenti viene affisso **per tre mesi** un avviso con gli estremi della denuncia. Se entro sei mesi il proprietario non compare si procede alla vendita del bene e quindi al pagamento del compenso e delle spese al ritrovatore.

Qualora la vendita non risulti possibile per mancanza di acquirenti, il ritrovatore può diventare proprietario delle cose recuperate!

Pertanto, il subacqueo, il pescatore o chiunque casualmente trovi un oggetto perduto e lo asporti, non ne acquista affatto la proprietà e **l'effettivo proprietario ha sempre il diritto di rientrare in possesso del proprio bene**. Al soggetto che recupera il relitto, però, viene **riconosciuto un premio in denaro** ed il rimborso delle spese sostenute per il recupero. Il premio e le spese sono ovviamente a carico del proprietario della cosa ritrovata, o se questi non è individuabile, deducibili dal ricavato della vendita del relitto.

La situazione si complica se ad essere ritrovato è un bene di interesse storico, artistico o etnoantropologico.

In materia di **ritrovamenti di beni archeologici**, il Decreto legislativo del 22 gennaio 2004, n. 42, denominato "Codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 45 del 24 febbraio 2004, ha finalmente ordinato e semplificato la normativa previgente (D.lgs. 490/99 e L. 88/98) distinguendo, peraltro, i beni di interesse storico, artistico o etnoantropologico dai beni di interesse paesaggistico.

Un relitto, di cui venga accertata la sussistenza dell'interesse storico, artistico o etnoantropologico, è annoverato tra i beni culturali ex art. 10 comma 1, così come anche le navi e i galleggianti (art. 10 comma 3, lett. i) previa dichiarazione di interesse ex art. 13.

Le cose elencate nell'art. 10, da chiunque ed in qualunque modo ritrovate nel sottosuolo o sui fondali marini, appartengono allo Stato e, a seconda che siano immobili o mobili, fanno parte del demanio e del patrimonio indisponibile, ai sensi degli artt. 822 e 826 cod. civ.

Pertanto, chiunque scopre fortuitamente un reperto archeologico deve presentare immediata denuncia, entro 24 ore, alle Autorità e provvedere alla conservazione temporanea di esso, lasciandolo nelle condizioni e nel luogo in cui è stato rinvenuto.

Qualora risulti difficile assicurarne la cus-

todia, lo scopritore ha la facoltà di rimuoverlo per motivi di sicurezza fino all'arrivo dell'Autorità competente. Naturalmente le spese per la rimozione e la custodia vengono rimborsate dal Ministero.

Allo scopritore fortuito, purché abbia ottemperato agli obblighi previsti dalla legge, spetta **un premio non superiore al quarto del valore delle cose ritrovate**, previa stima delle medesime.

Chiunque, invece, si impossessi illecitamente di beni culturali appartenenti allo Stato è punito con la reclusione fino a tre anni e con la multa fino a 516 Euro, le pene raddoppiano se il fatto è commesso da chi abbia ricevuto la concessione di ricerca archeologica.

Il Comune di Pozzuoli, con ordinanza n. 20824 del 07 giugno 2010, nel cercare di disciplinare nella maniera più chiara possibile le attività balneari non ha potuto evitare di toccare questo punto caldo. Infatti, all'art. 4 - Rimozione materiali e natanti abbandonati e/o depositati su arenile - si legge: *"Nel caso di rinvenimento in qualsiasi parte dell'arenile Demaniale Marittimo, di scafi ed oggetti incustoditi di qualunque genere e tipologia, al fine di garantire la pubblica incolumità ed il decoro della spiaggia, l'Autorità Amministrativa provvederà alla loro rimozione senza formalità (...) gli scafi ed oggetti rimossi saranno trasportati presso un'area di deposito e restituiti previo rimborso delle spese di rimozione e pagamento della sanzione amministrativa prevista dall'articolo 1164 del C.d.N., 2° comma, a coloro che né dimostreranno la titolarità"*.

Ma, attenzione a lasciare incustoditi sul litorale flegreo scafi e oggetti che presentano evidenti segni di abbandono o di particolare degrado poiché saranno immediatamente rimossi ed inviati alla discarica comprensoriale senz'alcun'altro adempimento da parte dell'Autorità competente.



www.elefantinosport.com

Via Campana, 233 - Pozzuoli (NA)
Tel. 081.853.07.58 - Fax: 081.526.75.68



Locaboat s.a.s.
di Balano Giuseppino e Vincenzo
via Profecore 53- Monte di Procida (NA)
P.Iva 07214330906

NOLEGGIO
Barche - Gommoni - Gozzi
Partenza dal porto di Acquamorta
Cell: 3339272410-3384207770
Uff: 0818045366
www.locaboat.it



ALIMENTARIA SCOTTO

**SALUMI - FORMAGGI - LATTICINI
VINI - STOCCO - BACCALARI**

VIA PRINCIPE DI PIEMONTE, 14
MONTE DI PROCIDA - TEL.: 081.868.29.50



MAGON sas
di Scotto d'Abusco Antonio

TRASPORTO BARCHE - NOLEGGIO AUTOGRU

Via G. Marconi, 5 - Località Acquamorta
80070 Monte di Procida - Napoli
Ufficio: 081.868.35.50 - Cell: 335.6455474

NON SOLO PESCI...

Dott.ssa Floriana Carannante

L'estate è ormai un lontano ricordo, ma le nostre immersioni continuano, non sarà certo un po' di fresco a fermarci! Certo d'estate sono molte di più le persone che fanno immersione o semplice snorkeling, e ho visto parecchi di voi quest'estate mettere spesso maschera e pinne ... quante immersioni vero?

Tante immersioni nel nostro splendido "Mediterraneo", un mare speciale, che non si mostra a tutti, un mare che bisogna saper scoprire ... Purtroppo, negli anni, noto sempre più che quando ci si appresta ad un'immersione l'unica cosa che si spera di vedere sono "i pesci" ... e quindi la maggior parte delle volte rimaniamo delusi ... a meno che non ci si immerga in mari come il Mar Rosso (un mare che si mostra a tutti) ... i pesci sono abili nuotatori e soprattutto scappano se avvertono la nostra presenza ...

Ecco perché, io, invito sempre a far caso agli organismi sessili (quelli fissi sul fondo) o a quelli poco mobili, e se abbiamo un "buon occhio" dalle nostre parti ce ne sono davvero di bellissimi; di seguito vi mostro una serie di scatti di "animali" (perché, dovete sapere, che sono tutti animali da più semplici a più complessi) che ho fatto quest'estate tra Procida, Ischia e San Martino!



Verme spirografo (Bispira)



Tipo di mollusco senza conchiglia (Flabellina)



Spugna (Rete gialla)



Verme Spirografo (Sabella)

Questa volta vi ho mostrato poche immagini, ma nelle prossime "lezioni" parleremo più in dettaglio di ognuno dei gruppi di animali del Mare Nostrum.

Belli vero? Ma tra le tante meraviglie, la cosa più incantevole vista nel nostro splendido Mediterraneo restano loro: I BAMBINI CHE SI APPROCCIANO ALL'APNEA!!



Verme piatto (Platelminta rosa)



Cnidario (Margherita di mare)



PUBLI PROGRESS '98

www.publiprogress98.it



INSEGNE LUMINOSE
CARTELLONISTICA
SEGNALETICA STRADALE
STRISCIONI
STAMPA DIGITALE

Via V. Cuoco, 41 - 80070 BACOLI (NA)
Tel./Fax: 081.523.28.53
mobile: 329.59.55.780

IPC Euromop ISAP IAN Ro.ial. Sicuti

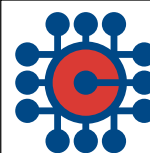
Mascott Professional

I nemici dello sporco
INGROSSO E DETTAGLIO

DETERGENTI • MONOUSO
ATTREZZATURA PER LA PULIZIA PROFESSIONALE

Viale Olimpico, 42 - 80070 Bacoli (NA)
Tel. 081.523.29.75 - Fax: 081.523.24.18
Cellulare: 339.49.73.230

info@mascott.it - salvatore.matarese@alice.it



**F.LLI
COPPOLA** s.a.s.

MATERIALE IDRAULICO • RISCALDAMENTO
CONDIZIONAMENTO • MATERIALE ELETTRICO

Via Scalandrone, 81 bis 80070 Bacoli (NA)
Tel. 0818545290 - Fax 0818549557

www.fratellicoppola.it



L'ANGOLO DEL BUONSENSO

Intervista a Vincenzo Parascandola

Inauguriamo questo mese una nuova rubrica. In questi mesi abbiamo comprato, curato, levigato e verniciato il nostro gozzo. È tempo di "alzare le vele" ed andare in mare. Ma attenzione. La parola d'ordine è prudenza. Il mare è di tutti ed è percorso da tante imbarcazioni. Bisogna rispettare regole ben precise ed avere sempre gli occhi aperti. Abbiamo perciò deciso di intitolare questa rubrica "Angolo del buon senso" perché a volte è proprio la mancanza di buon senso a creare situazioni di pericolo per noi e per gli altri utenti del mare. In questo nostro viaggio ci accompagnerà Vincenzo Parascandola che da sempre ci sostiene e ci dà utili consigli nelle nostre rubriche. Questa rubrica nasce senza alcuna presunzione ma spera in qualche modo di dare alcune informazioni veramente utili e concrete.

Ciao Vincenzo, quali sono le principali regole da rispettare?

Vorrei subito precisare che essere diportista è facoltà di tutti, ma esserlo in

modo disciplinato è cosa di pochi. Per prima cosa bisogna rispettare il mare e l'ambiente perché solo così si potrà sperare che gli altri seguano il tuo esempio.

Allora, siamo pronti per partire, che si fa?

L'avventura inizia al momento di mollare gli ormeggi. Ricordarsi di controllare con cura i livelli di olio e acqua nel motore, se nel serbatoio c'è carburante a sufficienza per il viaggio che si vuole intraprendere e che la sentina sia asciutta. Bisogna assicurarsi che le eliche siano libere da eventuali cime, mettere in moto, liberarsi dagli ormeggi e con la dovuta cautela dirigersi verso il mare aperto.

Come deve essere la velocità?

In uscita la velocità deve essere tale da non dare disagio alle altre imbarcazioni e bisogna tenersi sempre sul lato destro dell'imboccatura del porto sia in uscita che in ingresso.

Ci puoi dire le principali regole?

La precedenza in mare è un po' come sulla strada con la precedenza a destra. Ma questa è una norma di base.

In che senso?

Nel senso che non tutti conoscono le norme quindi bisogna tenere alta sempre la guardia. Ad esempio, in caso di pericolo, anche se hai diritto di precedenza non bisogna aspettare l'ultimo momento per manovrare perché, per quanto grande sia il mare, in realtà diventa così piccolo da rendere difficile la manovra per evitare una collisione.

Come si fa a capire se siamo in rotta di collisione?

È abbastanza semplice: bisogna mantenere la stessa rotta e se si rileva un'imbarcazione con angolo costante per qualche minuto si è in rotta di collisione, se invece l'angolo aumenta significa che l'imbarcazione passerà di poppa, se diminuisce passerà di prua.

Un utile consiglio?

Stare attenti ed avere sempre buon senso.

Termina qui questa rubrica sperando di aver dato utili suggerimenti per una corretta e felice navigazione. (a.c.)

L'ANGOLO DEL FAI DA TE

Intervista a Andrea Lucci

Prosegue a vele spiegate l'angolo del fai da te. Gli "Amici del Gozzo" amano il mare e tutto quello che ruota intorno ad esso. Il nostro amore per le barche è ormai risaputo e per questo motivo, una rubrica dedicata al gozzo e alla sua manutenzione non poteva di certo mancare sul nostro giornalino. La nostra guida in questi mesi è Andrea Lucci. Con la sua esperienza e disponibilità ci sta conducendo, passo dopo passo, nelle varie fasi dall'acquisto della nostra imbarcazione fino alla sua completa verniciatura. E proprio la verniciatura è l'oggetto di questo ennesimo viaggio che vogliamo fare con tutti voi. Ancora una volta vi invitiamo a segnalarci le vostre richieste, le vostre curiosità e i vostri suggerimenti che siamo certi serviranno a migliorarci.

Allora Andrea, la volta scorsa abbiamo terminato con lo stucco, ora che si fa?

Una volta che si è asciugato lo stucco, bisogna ricarteggiare completamente e solo dopo si

inizia a pitturare.

Come si procede?

Si passa una prima mano di verniciatura con il colore finale che intendiamo dare alla nostra barca. Dopo di che si ripassa nuovamente lo stucco laddove serve e si prosegue con una seconda e, nel caso, anche una terza mano.

I gozzi hanno qualche esigenza particolare?

I gozzi hanno una parte in legno, generalmente in mogano, che va trattata con vernice trasparente. Per un buon trattamento bisogna levigare il legno e se questo è macchiato si utilizza una tinta dello stesso colore per unificare la superficie.

A questo punto abbiamo finito?

No, a questo punto inizia la verniciatura vera e propria

Cosa significa?

Significa innanzitutto avere tempo e tanta pazienza. La prima mano va data diluendo a metà la pittura con l'acquaragia per far in modo che il legno possa ben assorbire la vernice.

C'è qualche regola da rispettare?

Diciamo che è importante levigare il legno tra una mano ed un'altra di pittura, carteggiando con una carta da 180 o 220. Ovviamente bisogna levigare leggermente solo per far attecchire meglio la pittura.

Quante volte bisogna ripetere il passaggio di vernice?

Per far un buon trattamento occorrono dalle 10 alle 12 passate di vernice. Man mano sarà necessario mettere sempre meno acquaragia.

C'è un momento della giornata in cui è preferibile fare quest'operazione?

È buona norma non verniciare al sole: è meglio farlo al mattino presto.

Ecco ragazzi, il gozzo è ormai pronto. Avanti tutta, direbbe qualcuno! Nella speranza di avervi fornito qualche utile suggerimento, vi salutiamo e vi diamo appuntamento a Settembre per nuove e fantastiche avventure. Buon divertimento a bordo del vostro gozzo! E mi raccomando, massima prudenza. (a.c.)

Via delle Colmate, 113 B - Cuma - Pozzuoli (Na)
Tel./Fax 081.8044329 - Cell.: 333.5779032
www.espositonautica.it

Ricambi motori marini
delle migliori marche

GEMI S.r.l. Unipersonale
Via Raffaele Ruggiero, 16/D
80125 Napoli - Agnano
tel. 081/5704361 - fax 081/5704568
e-mail: info@gemisrl.com

DAL 1980

Cremeria Gianni

Mozzarella di Bufala DOC - Tavola Calda
Rosticceria - Vini - Gastronomia
Prodotti di Agerola - Colazioni - Pizze e Sfizi
Servizio Catering
Via Marconi, 1 - Monte di Procida
Telefono: 081.868.29.86



LA PIZZA DI SCAROLA PREPARATA DA ASSUNTA LUCCI

Ci siamo. Scatta il conto alla rovescia e tutti quanti si stanno preparando a festeggiare il Natale. Cosa cucinare? Lo abbiamo chiesto a Assunta Lucci, volto noto a Monte di Procida, perché insieme al marito, Vincenzo Scotto, gestisce l'omonimo negozio di alimentari in via Principe di Piemonte. Assunta ha pensato a tutto. Antipasto, primo, secondo fino al dolce finale. Piccoli consigli che magari potranno servirvi durante queste feste. Una piccola pagina in più che va ad unirsi al ricettario che abbiamo creato in questi mesi.

Assunta, un esempio di menù della vigilia di Natale?

Come antipasto direi polpo e seppie all'insalata; un primo a base di spaghetti con lupini, cozze e vongole; baccalà fritto, seppe e capitone per secondo. Immane l'insalata di rinforzo,

quindi scarole, melanzane sott'olio, papaccelle dolci e piccanti, olive.

Già abbiamo l'acquolina. Finisce qui il menù?

No. Mancano le classiche pizze: la pizza di scarole, la pizza rustica, la pizza salsicce e friarielli.

Frutta e dolci?

Mandarini, arance, mele e naturalmente la frutta secca: noci, nocciole, mandorle, castagne, fichi e datteri. Come dolci anche qui c'è ampia scelta. I roccocò; gli struffoli, il panettone, mostaccioli.

Tra le pietanze hai nominato anche la pizza di scarole, puoi dire ai nostri lettori la ricetta?

La pizza di scarole è un nostro piatto tipico. È semplice da fare e piace a tutti. Occorrono: 750g di pasta per il pane; 3 scarole; 30g di pinoli e 30g di uva passa; 200g di olive bianche e nere snocciolate;

mezzo spicchio d'aglio tritato; 3 acciughe; olio e sale quanto basta.

Il procedimento?

Si cucinano innanzitutto le scarole. In una terrina si mettono le scarole dopo averle scolate e premute bene. Si aggiungono le olive, i pinoli, l'aglio, le acciughe, l'uva, olio e sale. A questo punto si stende la pasta nella padella, si riempie con l'impasto e si copre il tutto con un'altra sfoglia di pasta.

Come si cuoce?

Si cuoce a fiamma non molto alta, facendo attenzione a girare la pizza di tanto in tanto in modo che la cottura sia dorata. Naturalmente bisogna cuocere entrambe i lati della pizza e girarla opportunamente.

A questo punto non resta che dire buon appetito e buon Natale. (a.c.)

BOSCH Service **AUTOSERVICE**

Via Cappella, 555
(Ingresso Isolotto San Martino)
80070 - Monte di Procida
tel.: 081.853.58.28
fax: 081.853.52.64
email: autoser.snc@boschcarservice.it

www.laplayabeachbar.it

La Playa
BONCHI BAR
Ristorantino sul Mare

Via G. Marconi
Spiaggia di Acquamorta
Monte di Procida (NA)
Infoline: 338.78.35.751

Villa Fortezza

Via Salita Torregaveta, 8
80070 Monte di Procida (NA)
Tel.: 081.868.20.17



**VENDESI MOTO BARCA GOZZO
IN LEGNO - ANNO 1988.**

Costruita con legni di quercia, azobè, pino e scafo in iroko ottimo stato.

Lunghezza 10,02 mt; larghezza 3,07 mt.
Motorizzata C-power 6 cilindri 108Cv 80 KW;
cilindrata 6220.

Iscritta nel Registro Navi minori e galleggianti come barca al traffico per uso in conto proprio.

Beneficia di Gasolio agevolato (ma può essere trasformata da diporto anche senza targa).

Con salpa ancora di prua, scala e tenda in acciaio.

Prezzo: Euro 15.000,00

Per contatti ed altre informazioni telefonare a
Marco: 347.775.59.55

**UN SENTITO
RINGRAZIAMENTO** al sig.
Domenico Schiano Moriello
"mimi" a cipullar
che ha contribuito con grande
impegno alla pulizia della
spiaggetta, collaborando
attivamente pur non essendo
socio dell'associazione.
*Speriamo sia d'esempio per
tanti cittadini.*

"La famiglia AMICI
DEL GOZZO cresce,
benvenuto a
Corrado!
Auguri ai genitori
Michele e Raffaella"



*Ricordiamo ai nostri lettori che chiunque volesse iscriversi alla
nostra associazione può contattarci al numero **081.8681629**
oppure a mezzo e-mail: **amicidelgozzo@libero.it**
e su facebook: **amici del gozzo***



NUMERI UTILI

GUARDIA MEDICA
081.8688127

AMBULANZA PRONTO SOCCORSO
118

AMBULANZA ELICOTTERO
081.5844319

NOTTURNO
081.7122962

CARABINIERI MONTE DI PROCIDA
081.8681217

CARABINIERI PROCIDA
081.8960086

VIGILI URBANI MONTE DI PROCIDA
081.8684234

SOS MARE
1530

CAPITANERIA BAIA
081.8687059

CAPITANERIA PROCIDA
081.8967381

COMUNE MONTE DI PROCIDA
081.8684211

COMUNE PROCIDA
081.8967381

UFFICIO DEMANIO MONTE DI PROCIDA
081.8684229

MARINA DI MONTE DI PROCIDA
366.4062163

CAREMAR
081.5262711 / 081.5261335

TRAGHETTI POZZUOLI
081.5267736

CANALI VHF

EMERGENZA
CANALE 16

MARINA DI MONTE DI PROCIDA
CANALE 67

MARINA DI PROCIDA
CANALE 6

**...NON TUTTI
SANNO CHE...**

*Lo spazio retrostante i pontili
- che noi "Amici del Gozzo" abbiamo
pulito e bonificato - e dove abbiamo
sistemato le aiuole, posizionato un
gazebo, una brace e delle panchine
può essere utilizzato da chiunque
previa comunicazione all'ufficio
demanio del comune.*

*Confidiamo nel senso civico di tutti
coloro che utilizzeranno lo spazio
e le attrezzature affinché tutto sia
usato e conservato con cura. (l.r.)*



Via G. Marconi 76
80070 Monte di Procida, Napoli
Tel. e Fax: 081.868.35.89
mail: pescanautica@yahoo.it



MARINA DI MONTE DI PROCIDA

Telefono +39 366.4062163
Canale Radio VHF 67



Viale Olimpico, 65 - BACOLI (NA)
Tel. 081523 33 63 - Cell. 338 91 54 000



CANTINE DEL MARE

Campi Flegrei DOC

*Il vino nato dal più alto promontorio flegreo,
Monte di Procida
tra i profumi antichi del mare
e il rigore dal fuoco della terra*

