

# news Amici del Gozzo



Corso Umberto I, 26 - Monte di Procida  
tel.: 081.868.16.29  
email: amicidelgozzo@libero.it

Sabato,  
1 Maggio  
2010

Mensile gratuito  
a diffusione  
interna

[www.amicidelgozzo.it](http://www.amicidelgozzo.it)

Mese MAGGIO 2010

1/2010

## AMICI...



soffiamo la nostra prima candelina ed è con tutti voi che vogliamo festeggiare questo primo anno che ci ha visti impegnati in una serie di manifestazioni e di interventi di pulizia delle spiagge. Nessun gesto eroico, nessun primo attore protagonista: siamo solo dei semplici cittadini che hanno deciso di difendere e salvaguardare la natura. Un grazie dunque a tutti coloro che hanno creduto e continuano a credere negli "Amici del gozzo"; un grazie a chi ci sostiene e ci dà continuamente il proprio contributo; un grazie anche all'attuale Amministrazione di Monte di Procida, non solo perchè ha riposto piena fiducia in noi, ma anche perchè si è sempre mostrata sensibile nei confronti della tematica ambientale.

Purtroppo il nostro territorio paga le colpe di anni trascorsi nell'incuria e nel disinteresse

## Cuore e passione le nostre armi vincenti

GIUSEPPE CARANNANTE

Presentare un progetto è sempre emozionante soprattutto quando è fatto con il cuore. Perchè è proprio il cuore e l'amore per la nostra terra che ci ha spinti a creare quest'associazione di volontari che condividono con me sogni e speranze.

"Amici del gozzo": così ci chiamiamo ed è così che vogliamo essere conosciuti da voi cittadini,

ciò come un gruppo di persone amanti del mare che hanno deciso di fare qualcosa di concreto rimboccandosi le maniche. Siamo nati e cresciuti a Monte di Procida, Acquamorta è per noi la nostra seconda casa e vedere le sue spiagge e le sue coste ridotte ad una vera e propria discarica a cielo aperto ha suscitato in noi prima un sentimento di rabbia e poi la voglia di cambiare le carte in tavola.

Rabbia per chi non ha rispetto per l'ambiente; rabbia per chi con i suoi comportamenti incivili rovina la bellezza della nostra terra; rabbia per le tante cose dette e mai realizzate.

E così una sera, davanti ad un buon bicchiere di vino, io, Dino Scotto di Santolo, Michele Vicidomini, Paolo Annunziata e Gaetano Lucci, abbiamo deciso di metterci in gioco in prima persona per rendere vivibile il nostro paese. La nostra associazione è nata nel maggio del 2009.

Quest'anno dunque

totale e paga per la mancanza della cultura del bene comune. In questo primo anno siamo cresciuti e siamo diventati un bel gruppo che con volontà, passione e dedizione si sta realmente impegnando in qualcosa di utile.

Il nostro obiettivo è quello di crescere maggiormente e soprattutto è quello di sensibilizzare le persone al rispetto di tutto ciò che ci circonda.

Questa è la nostra vera battaglia che combatteremo fino in fondo perchè amiamo il nostro territorio e vogliamo viverlo pienamente. Siamo soddisfatti di quello che abbiamo fatto fino ad ora ma siamo anche consapevoli che bisogna fare ancora molto di più.

Ad Acquamorta abbiamo ritrovato e bonificato di tutto, dai rifiuti marini portati dalle correnti a tutto ciò che è stato lasciato dall'incuria e dal poco senso civico di alcuni.

Ma continueremo ad andare avanti per sensibilizzare la gente al rispetto del bene comune e continueremo con le attività e con i progetti che abbiamo già avviato.

Insieme possiamo rendere Monte di Procida migliore.

Il Presidente de "amici del gozzo"

# VOLONTARI PER PASSIONE

ANNARITA COSTIGLIOLA

Con i loro giubbotti rossi e armati di rastrelli e palette, i volontari de "Amici del Gozzo" più volte sono scesi in campo a favore dell'ambiente. L'ultima iniziativa in ordine di tempo è stata la partecipazione alla "Giornata Ecologica" promossa dal Comune di Monte di Procida per festeggiare l'arrivo della primavera. Una giornata dedicata alla pulizia dei litorali e delle spiagge che ha visto coinvolte anche tante altre associazioni del territorio. Ma l'Associazione "Amici del gozzo" è scesa in campo più volte in modo assolutamente spontaneo e volontario. Anche a fine gennaio, ad esempio, furono promotori di un' importante opera di pulizia che vide ancora una volta protagonista Acquamorta.

Purtroppo le violente mareggiate invernali e i comportamenti incivili di chi pratica la pesca per hobby hanno trasformato questo angolo di paradiso in una vera e propria pattumiera. Senza perdersi d'animo i volontari de "Amici del gozzo" hanno trascorso un'intera giornata a ripulire le spiagge in un'atmosfera di gioia ed allegria. Proprio questi sono i sentimenti che animano lo spirito di questa piccola ma grande realtà. Voglia di stare insieme, divertirsi e allo stesso tempo essere utili all'ambiente e a tutti i cittadini. Ogni operazione di pulizia è infatti condotta con scrupolo e attenzione. Di fronte ad una spiaggia martoriata da rifiuti di ogni genere, i volontari hanno sempre raccolto il materiale effettuando la raccolta differenziata. Sensibilità e rispetto sono dunque le parole d'ordine. In questo senso l'Associazione ha avanzato al Sindaco di Monte di Procida la proposta di collaborare, senza scopo di lucro,



completamente gratuito dell'operato dei volontari "Amici del gozzo". Dopo un anno di intenso lavoro, arriva quindi un riconoscimento ufficiale dell'importante ruolo rivestito dall'Associazione che sta mettendo animo e corpo in questa iniziativa davvero lodevole. "Amici del gozzo" è però tanto altro ancora: è prima di tutto un gruppo unito

per la tutela e la valorizzazione del litorale costiero.

Tre gli obiettivi principali dell'Associazione: sviluppare la cultura del bene comune; realizzare una fitta rete di collegamenti istituzionali per la soluzione di alcune problematiche mai risolte pienamente; portare benefici alla Pubblica Amministrazione sia in termini di virtuosità ambientale sia in termini economici in quanto l'ambiente diverrà più accogliente nei confronti dei turisti in tutte le stagioni dell'anno. Proposta che è stata accettata dall'Amministrazione Iannuzzi in quanto in linea con gli indirizzi strategici di programmazione per la tutela dell'ambiente e del territorio comunale, con delibera n° 48 del 04/03/2010.

Il Comune di Monte di Procida ha dunque deciso di avvalersi a titolo

completamente gratuito dell'operato dei volontari "Amici del gozzo". Dopo un anno di intenso lavoro, arriva quindi un riconoscimento ufficiale dell'importante ruolo rivestito dall'Associazione che sta mettendo animo e corpo in questa iniziativa davvero lodevole.

"Amici del gozzo" è però tanto altro ancora: è prima di tutto un gruppo unito



che ha a cuore non solo l'ambiente ma anche i valori dell'amicizia e dello stare insieme. A Pasquetta ad esempio, nell'incantevole scenario di Acquamorta, l'Associazione ha organizzato una grande tavolata all'insegna del buon vino locale e del cibo sano. Una giornata trascorsa con amici e parenti dove i bambini hanno potuto giocare all'aria aperta a stretto contatto con la natura ed alcuni animali come i cavalli e le pecore di Luigi Scotto e Antonio Baiano. Tra risate, brindisi e tanto tanto divertimento, sulla tavola imbandita non potevano mancare i classici rustici pasquali, la carne, le salsicce, le fave accompagnate dalla pancetta, mozzarella e formaggi di ogni tipo. Qualche tavolo attrezzato e qualche gazebo hanno fatto da cornice ad una giornata dove l'allegria è stata la parola d'ordine.

Attualmente i volontari dell'Associazione sono circa 30 e insieme hanno deciso di prendere

parte attiva nel processo di valorizzazione e riqualificazione del territorio. Ma "Amici del gozzo" intende crescere ed essere ancora più presente sul territorio per il bene di chi gli sta veramente a cuore: il mare.



# PESCE NON COMMERCIALIZZABILE, LA SENTENZA DELLA CASSAZIONE

AVV. ARMANDO ROSSI

Consigliere dell'Ordine degli Avvocati di Napoli

Pesce non commerciabile nello stabilimento? Il titolare dello stesso, anche se il controllo sull'idoneità commerciale spetta ai suoi dipendenti, purtroppo, non ha "scampo".

La terza sezione della Corte di Cassazione con la sentenza in epigrafe ha, finalmente, fatto chiarezza su una questione molto dibattuta e controversa tra i tribunali di merito sia di prime che di seconde cure.

**IL PRINCIPIO** - Il titolare di una ditta, al quale risulti essere stato sequestrato pesce non commerciabile, non può invocare la buona fede, per sottrarsi alle sanzioni penali e civili previste, sostenendo di non avere colpe nei controlli della merce in quanto ascrivibili ai propri dipendenti. Pertanto, alla luce della pronuncia de qua, in materia di vendita di pesce non commerciale, risponde penalmente il titolare dello stabilimento ittico, anche se l'omissione di cui trattasi sia dipesa dai suoi sottoposti esclusivamente addetti al reparto e al controllo vendite. Secondo gli Ermellini, infatti, il titolare

della ditta risponderà penalmente a titolo di colpa in quanto avrebbe dovuto pianificare e finalizzare la sua attività anche nell'ottica delle mansioni e delle attività delegate ai propri dipendenti. Quest'ultimi, sotto l'egida e la responsabilità del titolare, secondo la Suprema Corte, avrebbero dovuto essere istruiti in modo tale che nello stabilimento ittico fossero rispettate le norme e i regolamenti nazionali e comunitari.

**IL FATTO** - Il titolare di uno stabilimento ittico ha proposto ricorso per cassazione fondando lo stesso sul motivo di gravame della legittima esenzione di responsabilità a titolo di colpa in eligendo: dalle istruttorie dei precedenti gradi di giudizio rilevava, a suo dire, che ai dipendenti sarebbe stata impartita una istruzione commerciale tale da consentire loro di essere in grado di valutare senza margini di errore la pezzatura e le dimensioni regolamentari dei prodotti ittici da immettere sul mercato.

**LA DECISIONE** - La Cassazione nel respingere il ricorso, ha confermato il sequestro e la pena pecuniaria nei confronti del proprietario di un'azienda ittica che deteneva molluschi senza la preventiva autorizzazione della competente autorità sulla base del ragionamento logico-

giuridico che "...per escludere la responsabilità nelle contravvenzioni è necessario che l'imputato provi di aver fatto quanto era possibile per osservare la legge e che, quindi, nessun rimprovero può essergli mosso neppure per negligenza o imprudenza...".

Infatti, argomentando secondo diritto, nel caso di specie non sembra sussistere la buona fede del ricorrente, persona dedita dal punto di vista professionale al settore della pesca. Infatti, la buona fede ha rilevanza giuridica, intesa come causa di esenzione di responsabilità, solo se si sostanzia, grazie anche alla concomitante esistenza di un elemento estraneo all'agente, in uno stato subiettivo tale da "epurare" la colpa.

**REPETITA IUVANT** - Secondo i giudici della S.C. la buona fede, intesa quale stato soggettivo dell'agente, è rilevante per il diritto e, in quanto tale, esonera dalla responsabilità penale soltanto se quest'ultimo ha violato la normativa vigente per cause indipendenti dalla sua volontà e, quindi, imprevedibili e inevitabili.

**CONCLUSIONE** - Il ricorrente avrebbe dovuto strutturare il suo stabilimento sia da un punto di vista logistico che operativo, in modo tale da non detenere merce incommerciabile.

## ALGA O RICCIO FEMMINA?

Dott.ssa FLORIANA CARANNANTE

Se il solco culturale tra uomo e natura è profondo, quello fra uomo e mare è davvero un abisso. L'uomo ha delimitato la sua storia naturale e culturale al di fuori del mare; lo ha percorso, usato, sfruttato, ammirato, temuto ma sempre "dal di fuori". Da fonte della vita, anche di quella umana, il mare è stato sempre estraneo al senso della comprensione umana, trasfigurandosi nella metafora più'9d perfetta del misterioso, dell'infinito, dell'inafferrabile.

Ciò non ha impedito che il mare condizionasse la storia e l'economia delle regioni costiere, talvolta in modo "esclusivo" come nel caso del nostro Paese! Questa rubrica, rivolta a tutti Voi, vuol essere uno strumento per divulgare le caratteristiche peculiari del "Mare Nostrum" e quindi del mare che bagna la marina di Monte di Procida. Come ha scritto Francis Thompson, "tutte le cose vicine o lontane segretamente sono legate le une alle altre e non si può toccare un

fiore senza disturbare una stella". Il nostro mare è un ambiente "toccato" quasi da tutti noi per motivi diversi (balneari, ludici etc...) ma bisogna evitare di "disturbare una stella", ovvero i fragili equilibri dell'ecosistema naturale, a molti misconosciuti. Conoscerli può'98 contribuire ad accrescere la consapevolezza del suo essere unico ed irripetibile, perchè è solo attraverso la conoscenza che si può imparare ad amare e "rispettare" il Mare Nostrum.

Sicuramente vi sarete chiesti: come mai il titolo di questo articolo è sottoforma d'interrogativo? Con il termine riccio femmina siamo soliti indicare una ben determinata specie di animale marino, il riccio tendente al nerastro e con aculei lunghi (il cui nome scientifico è'8f Arbacia lixula). E' concezione molto diffusa che sia il "partner" di un'altra specie di riccio: "quello buono da mangiare" (il cui nome scientifico è'8f Paracentrotus lividus). Nella realtà'88 il primo non appartiene nemmeno allo stesso genere del secondo e, quindi, non ne può'98 esserne il partner! Nel titolo c'è anche "l'alga", termine

con cui molti indicano la Posidonia oceanica; l'avete sicuramente vista, pestata sulla spiaggia all'inizio dell'estate e più'9d di qualcuno di voi l'ha sicuramente maledetta quando accingendosi ad immergersi nell'acqua è stato costretto a schivare una massa di lunghe "foglie viscide". Ebbene queste foglie non appartengono ad un'alga. No, assolutamente! Sono invece la parte superiore di una pianta, che da millenni si è adattata a vivere nel mare. La Posidonia e i ricci sono due dei numerosi esempi che testimoniano la scarsa conoscenza, da parte di molti di noi, degli organismi che popolano il mare. La scelta del titolo è'8f una provocazione per richiamare l'attenzione di chi legge sulla necessità'88 di conoscere meglio l'ambiente marino. La vita nel mare, è'8f ancor oggi in gran parte avvolta nel mistero o impregnata di errate considerazioni e la comprensione dei suoi "meccanismi" sono, dunque, il filo conduttore di questa rubrica. Allora? Siamo pronti? Indossiamo pinne maschera e boccaglio e...c9..IMMERGIAMOCI!!

# IL NOSTRO



TIPOLITOGRAFIA

**GRAFICA  
MONTESE**

Via Cappella  
Trav. Priv. s.n.c.  
80070  
Monte di Procida (NA)

Tel: 081.853.50.27

# PRIMO ANNO



Corso Umberto I, 26  
80070 - Monte di Procida  
(Napoli)

Per iscrizioni, suggerimenti,  
commenti e considerazioni  
contattaci a:

\_email: [amicidelgozzo@libero.it](mailto:amicidelgozzo@libero.it)  
\_facebook: amici del gozzo  
\_telefono: 081.868.16.29





# PESCARE A MONTE DI PROCIDA

MICHELE VICIDOMINI

Situata nel parco dei Campi Flegrei, Monte di Procida è uno dei posti più affascinanti sia per il turismo che per la pesca sportiva.

Un posto rinomato e conosciuto sia per la tipica cucina a base di pesce, sia per le sue tradizioni marinaresche. Monte di Procida grazie ai vari tipi di fondale che presenta, offre la possibilità di catture con varie tecniche di pesca.

Una di queste è il **BOLENTINO** che si svolge con barca ancorata (ad eccezione per la pesca alla seppia) con esca che tocca il fondo.

Le attrezzature che si possono usare, sono sia canne da pesca da bolentino leggero o lenze amano.

Nel primo caso la canna sarà circa di due metri di lunghezza da usare con piombi che vanno da 20 a 60 grammi montati su una trave da 0,30. Le esche migliori per questo tipo di pesca sono anellidi, larve, piccoli crostacei ma anche, sardine e molluschi che costituiscono la base della catena alimentare delle prede che si cercheranno di catturare.

Alcuni itinerari ottimi per la

pesca a bolentino si trovano nei pressi delle due piattaforme che arrivano a una profondità di circa 8mt e che si trovano rispettivamente tra Monte di Procida e

Procida, divise da un canale che arriva fino ad una profondità di circa 20 mt, ricco di buche e scogli sparsi, in questa zona è possibile catturare Fragolini, Occhiate e Saraghi. Spostandosi verso nord in direzione di Pineta Mare inizia una lunga zona con fondale sabbioso ottima per Seppie e Mormore (facendo attenzione alle segnalazioni per le zone dove vige il divieto di pesca).

Per evitare, o quanto meno ridurre le probabilità di scarse catture, prima dell'uscita occorre un minimo di preparazione. La prima cosa da definire è il tipo di prede che si vuole pescare, scegliere un itinerario descritto o un punto riportato su carta nautica, è fondamentale avere l'attrezzatura in perfette condizioni con vari braccioli già preparati con ami a gambo corto o lungo a seconda del tipo di esca che si vuole usare.

Ricordando inoltre, che per far sì che le nostre battute di pesca, siano sempre piene di avventura e divertimento si deve sempre avere un assoluto e doveroso rispetto del mare e dell'ambiente che lo circonda.

# L'ANGOLO DEL FAI DA TE

ANNARITA COSTAGLIOLA

"Amici del Gozzo" è il nome della nostra Associazione e il nostro giornale non poteva non contenere una rubrica dedicata a questo argomento. In ogni numero affronteremo un particolare aspetto legato al gozzo, alle sue parti principali e alle modalità di manutenzione. Un percorso attraverso il quale intendiamo dare consigli e suggerimenti e che però si apre ad ogni critica e confronto mediante il vostro intervento. In questi mesi ci avvarremo della collaborazione di un membro dell'Associazione che ha una grande esperienza nella costruzione di gozzi, barche e anche barche a vela. **Andrea Lucci**, detto **U'BARBON**, sarà la guida che ci accompagnerà in questa iniziativa e che



ha messo a nostra disposizione tutta la sua esperienza e la sua lungimiranza. Andrea è un ex marittimo ora in pensione con la passione per il legno. Legno di cui conosce ogni caratteristica e segreto e con cui, si da giovane, realizza oggetti e modellini vari. Quando nel 1972 vince il concorso per entrare nelle ferrovie, Andrea ha a disposizione più tempo libero, attrezza una falegnameria a casa sua, comincia a documentarsi sulla costruzione delle barche e piano piano realizza il sogno di una vita. Andrea è dunque la prova che è la passione a muovere ogni cosa ed è dalla passione che nascono le capacità e le competenze. Un autodidatta che però ha avuto importanti insegnamenti da due dei maestri d'ascia più conosciuti nella nostra piccola comunità. Antonio Luongo detto **TOTON U' MASTAR** e Domenico Fevola chiamato **MAST MIMI'** sono stati veri esperti nel settore e che hanno trasmesso ad Andrea la conoscenza del legno, l'essenza, l'uso ed infine la sua perfetta locazione all'interno dell'imbarcazione.

Con questo bagaglio di saperi Andrea inizia dunque a costruire barche per puro piacere personale, alla ricerca di continui stimoli e novità. Chi dunque meglio di lui potrà darci dei consigli utili e pratici a proposito di gozzi e barche? Abbiamo deciso di dedicare questo numero innanzitutto all'acquisto di un gozzo per capire quali sono gli aspetti da valutare e i criteri da seguire per fare un buon acquisto.

**Andrea dunque qual è la prima cosa da fare quando si decide di comprare un gozzo?**

Per prima cosa bisogna guardare l'anno di costruzione e il cantiere di provenienza. Questo ultimo dato potrà fornirci già una prima garanzia soprattutto per quanto riguarda i materiali utilizzati. Non si può stabilire a priori quale sia un buon costo per un gozzo: perché, come ho già detto, questo dipende soprattutto dal cantiere di costruzione. Per questo è importante fare prima un sondaggio di mercato.

**Quali sono gli elementi da valutare per capire lo stato di salute di un gozzo?**

Innanzitutto si devono guardare le condizioni della **chiglia** e dell'ossatura che sono una sorta di spina dorsale della barca. Condizioni che vanno osservate non solo in mare ma anche al secco. Se

queste parti non sono consistenti di certo non è un buon segno.

**Ma come si fa a capire se il legno è forte e consistente?**

Basta fare la prova con un punteruolo. Se questo entra con facilità significa che c'è poca solidità.

**Quali sono altri gli aspetti da considerare?**

Occorre controllare l'attaccatura della coperta alla barca perché se non è ben fissata si potrebbero verificare delle infiltrazioni d'acqua che poi farebbero marcire il legno.

**Altri trucchi utili per capire se siamo di fronte ad un gozzo di buona qualità?**

Sicuramente una buona prova è quella del martello. Cioè, il suono prodotto quando si va a colpire la struttura della barca può indicare la solidità o meno del legno e quindi alla necessità di procedere con lavori di chiodatura.

Anche questo è un altro segnale: se un chiodo battuto nel legno tende a uscire, vuol dire che il legno è fragile perché non ha la forza di trattenere e bloccare il chiodo. **Cosa ci puoi dire riguardo al motore?**

Il motore è un altro aspetto fondamentale e sarebbe opportuno essere affiancati da un tecnico di fiducia.

Per il momento i consigli ed il parere di Andrea U' Barbon terminano qui. Il prossimo numero de "Amici del gozzo news" sarà dedicato proprio al motore e alle sue caratteristiche.

Non mancate.

# OGGI CUCINO IO: "PENNE CON IL SUGO ALLE CODE DI STOCCAFISSO"

ANNARITA COSTAGLIOLA

Da amanti del mare, noi de "Amici del gozzo" siamo anche amanti della buona cucina e dei sapori tipici mediterranei.

Una cucina semplice ma fatta con ingredienti sani e genuini.

Monte di Procida è terra di mare, l'intera tradizione si fonda sulle storie dei vecchi marinai e dei vecchi pescatori e Acquamorta continua ad essere uno dei punti di riferimento per la pesca.

Ogni mese vi proporremo un piatto tipico che, con le dosi giuste e gli ingredienti giusti, vi farà leccare i baffi.

La prima ricetta con cui inauguriamo "Amici del gozzo news" è presentata da Vincenzo Scotto d'Antuono, titolare dell'omonimo negozio di alimentari in via Principe di Piemonte. "Il piatto che consiglio", ci dice Vincenzo dietro al suo bancone, "è Penne con il sugo alle code

di stoccafisso. Gli ingredienti sono pochi e facili da reperire.

Questa è la ricetta per 5 persone:

- 500g di penne rigate;
- mezzo chilo di code di stoccafisso;
- aglio;
- prezzemolo;
- pinoli;
- uva passa;
- capperi;
- pomodorini e un po' di peperoncino piccante.

Anche il procedimento è molto semplice. Basta dare una leggera bollitura alle code di stoccafisso per qualche minuto, toglierle dal fuoco e pulirle togliendo la pelle e le spine. Intanto si prepara un piccolo sughetto con i pomodorini, aglio, peperoncino piccante e tutti gli ingredienti che abbiamo previsto. Facciamo cuocere le code di stoccafisso in questo sugo per circa 30 minuti in modo che possa prendere tutto il sapore del pesce. Cotte le nostre penne in una pentola a parte, le facciamo saltare insieme al sugo e il piatto

è pronto per essere servito".

Lo stoccafisso, o come lo chiamiamo noi U' STOCC, è un tipo di merluzzo conservato per essiccazione, uno dei metodi di conservazione del cibo più antichi.

È importato dalla Norvegia ma è uno dei prodotti più conosciuti nella tradizione montese anche per sue ottime proprietà nutritive.

È infatti un alimento concentrato e gustoso: basta pensare che 1 di stoccafisso ha un contenuto energetico equivalente a cinque chilogrammi di merluzzo fresco; è altamente e adatto a qualunque dieta; povero di grassi, è ricco di, sali di ferro e calcio.

Un consiglio per una per una buona cottura? "Poiché si tratta di un pesce secco", ci dice Vincenzo, "è buona cosa metterlo a mollo per 3 giorni cambiando l'acqua ogni tanto. In questo modo le code di stoccafisso diventano più morbide".



**ALIMENTARIA SCOTTO**

SALUMI  
FORMAGGI  
LATTICINI  
VINI  
STOCCO  
BACCALARI

Via Principe di Piemonte, 14  
80070 Monte di Procida (NA) - tel.: 081.8682950