

news Amici del Gozzo



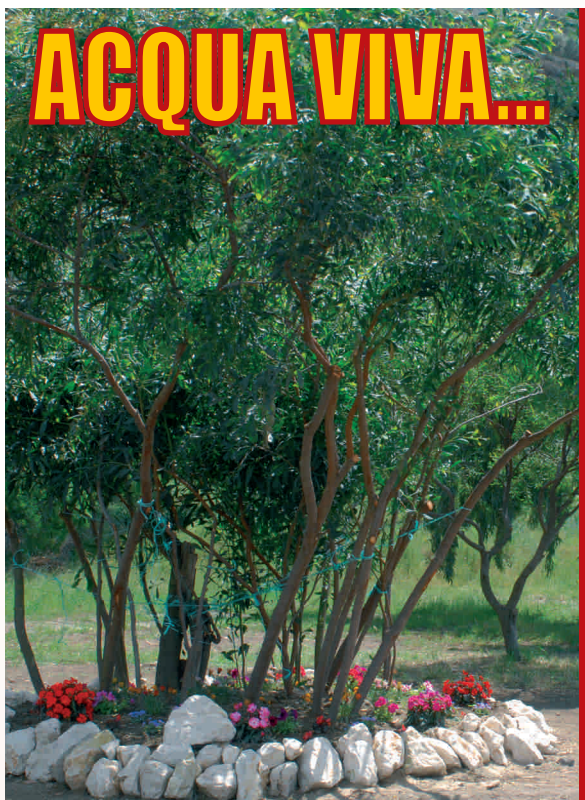
Corso Umberto I, 26 - Monte di Procida
tel.: 081.868.16.29
email: amicidelgozzo@libero.it

Mercoledì, 2 Giugno 2010
Mensile gratuito a diffusione interna

www.amicidelgozzo.it

Mese GIUGNO 2010

2/2010



di sembrare ripetitivo e monotono. I grandi cambiamenti si vedono dalle piccole cose e se non nasce quel senso di responsabilità profonda verso il nostro territorio, non potremmo mai sperare in qualcosa di buono. A scuola la chiamano educazione civica ed è rispetto non solamente delle regole, ma rispetto anche per tutto quello che ci circonda. Acquamorta naturalmente è solo l'inizio e deve diventare l'esempio per tante altre piccole realtà. Purtroppo non tutti si rendono conto di quanto noi montesi siamo fortunati. Abbiamo un porto che è una cartolina vivente, con le sue rocce, i suoi colori, con i suoi tramonti mozzafiato. Un porto pubblico che come tale appartiene all'intera comunità.

È questo un punto sul quale vorrei insistere. Spesso diamo per scontato tante cose e tendiamo a considerare quello che abbiamo come

qualcosa che ci è dovuto.

Poter passeggiare ad Acquamorta, ammirare i pescatori con le loro reti, sentire il profumo del mare è una grande opportunità che ci è stata regalata.

Tocca poi a tutti noi prendersi cura di questo bene, farlo crescere, mostrandogli il nostro affetto come facciamo con le persone che ci sono vicine. Acquamorta fa parte della nostra storia. Li nascono leggende, curiosità, aneddoti, l'amore ed è con questo spirito che va tutelata e valorizzata.

Dobbiamo imparare a considerare Acquamorta, e naturalmente l'ambiente che ci circonda, come la nostra casa. Da perfetti padroni di casa, quando invitiamo qualcuno a cena, stiamo attenti che tutto sia in ordine. Dai fiori sul tavolo, al centrino sul como', ai piatti in cui servire le pietanze.

E siamo attenti e siamo scrupolosi perché vogliamo fare bella figura e perché sappiamo che il modo in cui teniamo la nostra casa è in grado di rispecchiare la nostra coscienza e la nostra quotidianità.

Se applicassimo questo principio anche all'ambiente, sono sicuro che saremmo tutti più responsabili ed attenti.

Dobbiamo imparare a considerare Acquamorta come qualcosa di nostro. Nostro nel senso che ci appartiene e come tale siamo obbligati a prendercene cura.

Il segretario pensiero

DINO SCOTTO DI SANTOLO

È ormai un anno che io, e tutti gli "Amici del gozzo" ci stiamo impegnando nel portare avanti gli obiettivi di questa Associazione. Tutto è nato dalla necessità di fare qualcosa di concreto per Acquamorta ma con il tempo, il nostro impegno è diventato qualcos'altro. È diventato una vera e propria missione senza alcuna pretesa di gloria. Una missione che sentiamo con il cuore e che ci spinge a continuare a lavorare sodo. In quest'ultimo

periodo abbiamo collocato ad Acquamorta delle fioriere, abbiamo piantato una mimosa, abbiamo messo una panchina. Un lavoro che ci riempie di soddisfazione ed è la prova che la volontà riesce a muovere ogni cosa. Naturalmente non è mancato chi ha rovinato questa bella iniziativa. Qualcuno infatti, dopo qualche giorno, ha rubato alcune piante danneggiando, non tanto la nostra Associazione, ma l'intero paese con la dimostrazione che c'è ancora tanto da fare. Non ci potrà essere nessun miglioramento se prima non nasce in tutti noi la consapevolezza e la cultura del bene comune. E, finché esisterà questa Associazione, sarà il nostro obiettivo primario. Lo ripeterò finché avrò fiato, a costo

Mediterraneo
Laboratorio Nautico
di Filomena Coppola & C.

Via Roma, 89
80070 - Monte di Procida
Tel.: 081.868.14.57
Cell.: 338.58.91.372
info@medprocida.com

www.medprocida.com

IANNUZZI ANIELLO
LAVORI EDILI

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

FRANCESCO FEVOLA: "GRAZIE A TUTTI VOI"

ANNARITA COSTAGLIOLA

L'obiettivo principale dell'associazione "Amici del Gozzo" è sicuramente quello di sensibilizzare la gente al bene comune e nello stesso tempo essere utili all'intera cittadinanza.

Pulire e avere cura delle spiagge è l'attività principale di questi volontari che da un anno credono in questo progetto. A crederci però non sono solamente gli "Amici del gozzo". Con una delibera del mese di marzo, l'amministrazione Iannuzzi ha deciso di avvalersi a titolo completamente gratuito dell'operato dell'Associazione. Dopo il riconoscimento ufficiale arrivano adesso i complimenti da parte del Consigliere di maggioranza Francesco Fevola con la delega per Acquamorta. "Finalmente c'è un gruppo di giovani che sta aiutando Acquamorta e che ci danno un mano per renderla più vivibile. Noi appoggiamo pienamente questa iniziativa e ne siamo davvero riconoscenti" ha detto Fevola, "un plauso al presidente Giuseppe Carannante e a tutti i componenti del gruppo. Abbiamo bisogno di persone che con energia, motivazione e passione si dedicano al nostro territorio".

L'iniziativa dunque gode della piena fiducia da parte dell'attuale amministrazione. Del resto, l'impegno e la costanza dei volontari dell'Associazione "Amici del Gozzo" è visibile a tutti. Pronti ad impugnare scope e rastrelli, i ragazzi "dalla giacca rossa" sono presenti in numerose iniziative organizzate sul territorio ed in particolare ad Acquamorta. Tutti i componenti del gruppo infatti, sono nati e cresciuti su quelle spiagge e tra quelle barche. Acquamorta per molti di loro è una seconda casa, un rifugio, è una compagnia. Non solamente un luogo dove però poter scambiare quattro chiacchiere tra amici, ma anche e soprattutto un luogo da amare a da curare perché fa parte del vissuto di ogni montese. È



con questo spirito che i volontari hanno deciso di intraprendere questo cammino di tutela delle spiagge, stanchi di lamentarsi solamente e non fare mai nulla di concreto. Senza dubbio negli ultimi anni Acquamorta è stata al centro di un grande interesse da parte della stessa politica. Dopo anni trascorsi nell'anarchia assoluta, si sta tentando di ricomporre i cocci in nome della legalità e della correttezza. Anche se non sono mancate le polemiche, l'amministrazione Iannuzzi ha sempre dichiarato di muoversi in questo senso ed ogni scelta è stata fatta con un unico obiettivo: ridare ai montesi uno specchio di acqua ed un porto di tutta dignità. "Stiamo lavorando intensamente per Acquamorta", ci dice Francesco Fevola, "in questi anni abbiamo fatto davvero tanto. È partita la gara per l'allungamento della darsena che permetterà di ottenere più posti barca. In questo senso si muove anche la realizzazione del quarto pontile di circa 50 metri. Il nostro obiettivo è quello di eliminare le liste di attesa perché sappiamo che i nostri cittadini hanno molto a cuore l'intera questione. Vogliamo ampliare il parcheggio che ospiterà circa 180 posti auto e ci sarà una riqualificazione del molo principale. Sarà messa un'adeguata pavimentazione, illuminazione, delle panchine in modo da creare un'area pedonale. Questo è quello che bolle in pentola per il 2010", continua Fevola, "attualmente ci sono 7 giovani che lavorano ad Acquamorta e che sono stati tolti dalla strada. Mi auguro che le cose possano ancora migliorare nel futuro. Di certo, negli ultimi 3 anni, siamo riusciti a portare la legalità ad Acquamorta".

Se da un lato l'amministrazione continua nel

suo impegno, dall'altro lato Acquamorta ha i suoi angeli custodi. Non indossano la tunica bianca, né hanno i ricci biondi, né tanto meno suonano la lira o qualche altro strumento celestiale. Gli angeli custodi di Acquamorta sono persone in carne ed ossa che vestono con giubbotti rossi e il loro stemma è un gozzo giallo. Cittadini semplici, impegnati con il proprio lavoro, con le proprie famiglie e con le proprie faccende personali ma che hanno sempre un occhio di riguardo per Acquamorta e non perdono mai l'occasione per dimostrare l'amore per la propria terra.

IL SONDAGGIO



Chi segnerà il primo goal della Nazionale Italiana ai Mondiali in Sud Africa?

MANDATE UN SMS AL NUMERO
333.432.11.64,

OPPURE INVIATE UN MESSAGGIO SU
FACEBOOK - AMICIDELGOZZO.

TUTTI COLORO CHE INDOVINERANNO
RICEVERANNO UN SIMPATICO GADGET
DELL'ASSOCIAZIONE

**Un ringraziamento particolare a LUIGI COPPOLA
per il sostegno offerto alla nostra Associazione**

AMICI DEL GOZZO NEWS
Mensile 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:

Giacomo D'Ippolito-giadicom.net

Stampa: Grafica Montese

Locaboat s.a.s
Di Baiano Vincenzo e Giuseppina
Via Podzone 33- Monte di Procida (NA)
P.Iva 07214330636

NOLEGGIO
Barche - Comuni - Gozzi
Partenza dal porto di Acquamorta

Cell 3339272410 3384207770
Uff 0818045366

Trasporti con camion o carrello
Cell 3333368189 www.locaboat.it

Elefantino Sport

Via Campana, 233 - 80078
Pozzuoli (NA)

tel.: 081.526.75.68

Fax 081.853.07.58

info@elefantinosport.com

www.elefantinosport.com

PESCE ILLEGALE?: “E’ RICETTAZIONE PER CHI COMPRA”

AVV. ROSSANA SCOTTO DI CARLO

LA SENTENZA DELLA CASSAZIONE

Il delitto di ricettazione può concorrere con il reato di messa in commercio del pescato illecitamente acquistato.

Questo quanto affermato dalla terza sezione penale della Corte di Cassazione.

IL PRINCIPIO

Il mare territoriale ed il fondale marino, pur qualificabili come res communes omnium, sono soggetti, anche sotto il profilo del diritto internazionale, alla sovranità dello Stato, portatore di un interesse diretto alla loro integrità.

Il mare, quindi, è un bene di pubblica utilità ed, in quanto tale, tutelato dallo Stato, che è costantemente chiamato a garantire la conservazione delle risorse naturali e la duratura fruizione da parte di tutti.

In particolare, l'articolo 15 lettera d) della legge n.963 del 1965 vieta di danneggiare le risorse marine biologiche mediante l'uso di materie esplodenti, in quanto ritenute idonee a ledere irrimediabilmente il fondo marino.

IL FATTO

Due commercianti di pesce hanno proposto ricorso contro la decisione della Corte di Appello di Lecce, che li ha condannati al pagamento di un'ammenda per aver messo in commercio 210

chilogrammi di pesce catturato mediante l'uso di materiale esplodente.

In particolare i ricorrenti hanno fondato il loro ricorso sull'assenza dell'elemento psicologico del reato, sostenendo che al momento dell'acquisto e della vendita ignoravano che la cattura fosse avvenuta mediante materiale esplodente.

LA DECISIONE

La Corte di Cassazione ha precisato che “...tra i divieti previsti dall'articolo 15 della l. 963 del 1965”, che disciplina la pesca marittima, “non è contemplato l'acquisto del pescato il quale costituisce quindi un fatto lecito se non effettuato in mala fede in violazione dei divieti previsti da altre norme”.

Nel caso di specie, la cattura del pesce mediante l'uso di materiale esplodente è palese e di conseguenza, essendo gli acquirenti a conoscenza della illecita provenienza del pesce, sono da ritenersi responsabili sia del reato di ricettazione, per aver acquistato un bene proveniente da un delitto, che di quello di vendita del pescato acquistato illecitamente. In particolare la Corte ha ritenuto che tali delitti possono concorrere in virtù del fatto che offendono beni giuridici diversi: l'acquisto di un bene proveniente da un delitto, viola il principio di tutela del patrimonio; mentre il commercio di pesce catturato con materiale esplodente, lede l'interesse dello Stato a regolare lo sviluppo delle attività di pesca.

CONCLUSIONI

La messa in commercio di pescato proveniente da pesca di frodo, può concorrere con il delitto di ricettazione, quando la cattura è stata effettuata mediante l'utilizzo di esplosivo ovvero mediante danneggiamento di risorse marine, a condizione che l'acquirente sia consapevole della delittuosa provenienza della merce.

IL COMMENTO

La pesca illegale danneggia l'intera produttività del settore e rappresenta un problema molto serio per tutti coloro che dipendono da questa attività come fonte di cibo e reddito. Le più comuni pratiche di pesca illegale rimangono ancora quella di operare senza autorizzazione, di pescare specie protette, di usare tipi di attrezzature fuorilegge e di non osservare le quote di cattura.

Contro lo sfruttamento incondizionato delle risorse del mare, 91 Stati per la prima volta hanno trovato un accordo a Roma, nel settembre dell'anno scorso, per rendere più difficile la pesca illegale e il commercio del pesce pescato illegalmente.

Secondo tale accordo – sottoscritto a tutt'oggi da 16 Paesi – i pescherecci colti in attività di pesca illegale non avranno più il diritto di approdare nei porti degli stati che sottoscriveranno l'accordo e il pesce pescato illegalmente non verrà più acquistato né venduto.

GLI INTRUSI DEL MARE

Dott.ssa FLORIANA CARANNANTE

Eccoci... abbiamo messo maschera e pinne... e siamo pronti a guardare sotto la superficie del mare!

Purtroppo la prima volta che esploriamo il blu, le prime cose che ci risaltano agli occhi sono “gli intrusi”: lattine, bottiglie... buste... che delusione.

Così come per tanti di noi è stato deludente arrivare in barca in “quella caletta” tanto ricercata e trovarci a galleggiare le cose più svariate: bucce di frutta, plastica e altri rifiuti antropici. Gli ottomila chilometri di coste italiane sono costellati di migliaia di cale e calette, alcune famosissime, altre conosciute solo da pochi affezionati, altre raggiungibili solo in barca. Luoghi di grande valore su cui incombe l'incessante minaccia del degrado e dello scempio ambientale.

I pericoli non vengono solo dai grandi casi di inquinamento, ma anche da comportamenti spiccioli; ricordiamo che quando non possiamo resistere all'impulso incivile di gettare le cose in mare creiamo un danno innanzitutto a noi. Se gettiamo qualcosa di organico come alimenti o fazzolettini (che si biodegradano in poco tempo) creiamo comunque un impatto visivo sgradevole, per non parlare poi di altri tipi di materiali (non organici) che causano sia un danno ad alcuni abitanti del mare, come le tartarughe che muoiono soffocate dalle buste di plastica che vengono scambiate per meduse, sia un danno ambientale che si traduce in fondali sporchi e spiagge inagibili.

Di seguito vi riporto una semplice tabella così possiamo farci tutti un'idea di quanto sia lenta o addirittura impossibile la degradazione di alcuni materiali in mare.

Speriamo che la nostra prossima immersione sia più...piacevole...grazie soprattutto a nostri

comportamenti più rispettosi verso l'ambiente.

Buccia di frutta	1 mese
Fazzolettino di carta	3 mesi
Torsolo di mela	3-6 mesi
Gomma da masticare	5 anni
Buccia di banana	2 anni
Mozziconi di sigaretta	1-5 anni
Quotidiano	6 settimane
Rivista di carta patinata	8-10 mesi
Carta plastificata	10-20 anni
Sacchi di plastica	10-20 anni
Imballaggi in plastica	5 anni
Assorbenti e pannolini	200 anni
Tessuto di nylon	30-40 anni
Scatole per conserva	50 anni
Plastica molto spessa	100 anni
Polistirolo	100-1000 anni
Lattine di alluminio	500 anni
Bottiglie in vetro	1000 anni
Bottiglie in plastica	indistruttibili

REGNO DI NETTUNO: UN MARE DA PROTEGGERE

ANNARITA COSTAGLIOLA

L'area marina protetta è una zona di mare circoscritta, di particolare pregio ambientale e paesaggistico e perciò soggetta ad un particolare regolamento che disciplina le attività consentite e i modelli comportamentali.

Un sistema che nasce prima di tutto con l'obiettivo di preservare la flora e la fauna di un particolare specchio d'acqua minacciato dalla presenza, spesso invasiva e anche distruttiva, dell'uomo.

Di fronte le coste di Monte di Procida, con decreto ministeriale del 2007, è stata istituita l'area marina protetta "Regno di Nettuno", situata intorno alle isole di Ischia, Procida e Vivara. I fondali ed il mare dell'AMP "Regno di Nettuno" comprendono una assoluta varietà di ambienti che rendono questa zona una delle più importanti di tutto il Mediterraneo. Un vero e proprio tesoro caratterizzato da numerose specie di pesci e di piante che vanno assolutamente protette e preservate. Questa è infatti la funzione principale dell'area marina protetta che assume una serie di misure restrittive in materia di pesca, di ancoraggio, balneazione ed in generale della navigazione per non creare turbamento alle specie vegetali ed animali che popolano le acque.

Uno sicuramente degli aspetti principali dell'AMP "Regno di Nettuno" è la difesa della cosiddetta Posidonia Oceanica. Si tratta di una pianta acquatica, caratteristica proprio del mar Mediterraneo, che forma vere e proprie praterie sottomarine con una importante funzione ecologica e di difesa della linea di costa dall'erosione. La prateria di posidonia costituisce la "comunità climax" del Mediterraneo, cioè rappresenta il massimo livello di sviluppo e complessità che un ecosistema può raggiungere. La posidonia ha diversi ruoli tra i quali naturalmente quello di produrre ossigeno e di offrire riparo ed un luogo di riproduzione per

i pesci e gli altri abitanti del mare. Purtroppo però negli ultimi anni stiamo assistendo ad un fenomeno di regressione delle praterie di posidonia a causa dell'inquinamento ma anche della stessa pesca e della nautica da diporto.

Attualmente la gestione del "Regno di Nettuno" è curata dal Direttore, il Dottor Riccardo Strada che abbiamo contattato telefonicamente per una breve intervista.

Dr. Strada, quando e come nasce l'area marina protetta "Regno di Nettuno"?

Il Regno di Nettuno ha avuto una lunga gestazione. Nel 1991 è stata inserita nelle Aree Marine Protette individuate dalla legge 394. Nel 1999 fu avviato lo studio di fattibilità che è stato consegnato nel 2001 al Ministero dell'Ambiente. È seguito poi un lungo periodo di trattative terminato il 27 dicembre del 2007 e, nel giugno del 2008, il "Regno di Nettuno" è diventato operativo.

Quali sono gli obiettivi principali?

Un'area marina protetta nasce essenzialmente per la difesa della bio-diversità. Le acque del "Regno di Nettuno" hanno delle caratteristiche uniche in tutto il Mediterraneo.

È infatti l'unica area dove sono presenti tutte le specie del mar mediterraneo. Bisogna immaginare queste acque come una specie di "riassunto" del Mediterraneo che da solo rappresenta il 15% di tutta la biodiversità mondiale.

Si avvicina l'estate e sono tante le barche che affollano il mare tra Ischia e Procida: quali sono le regole fondamentali da rispettare? Le regole sono elementari ma spesso non vengono attuate. Innanzitutto il rispetto della



velocità sottocosta. Il nostro regolamento prevede 5 nodi entro i 300 metri dalla riva e 10 nodi entro i 600 metri dalla riva. È necessario ripristinare la vivibilità di questo mare che ha subito negli anni un utilizzo scellerato. Un altro aspetto è quello relativo agli ancoraggi. Il 60% degli ancoraggi è praticato da persone che arrivano con la propria barca, fanno il bagno e vanno via e che, non solo hanno comportamenti sbagliati nei confronti dell'ambiente, ma non riconoscono il mare come proprio. Questo tipo di ancoraggio è senz'altro proibito mentre è permesso ai residenti e a coloro che si fermano per qualche giorno sull'isola. L'area protetta non deve essere solamente portatrice di vincoli ma deve essere capace di muovere anche l'economia locale.

Come vengono svolte le attività di controllo? Naturalmente ci affidiamo alla Capitaneria di porto e ai carabinieri. Abbiamo inoltre due nostri mezzi con a bordo dei volontari e i vigili urbani che possono intervenire con le sanzioni previste.



Corso Umberto
Monte di Procida
Tel: 081.868.17.63
fotocoloregustavo@libero.it



GRAFICA MONTESE
Via Cappella, Trav. priv.
081.8535027

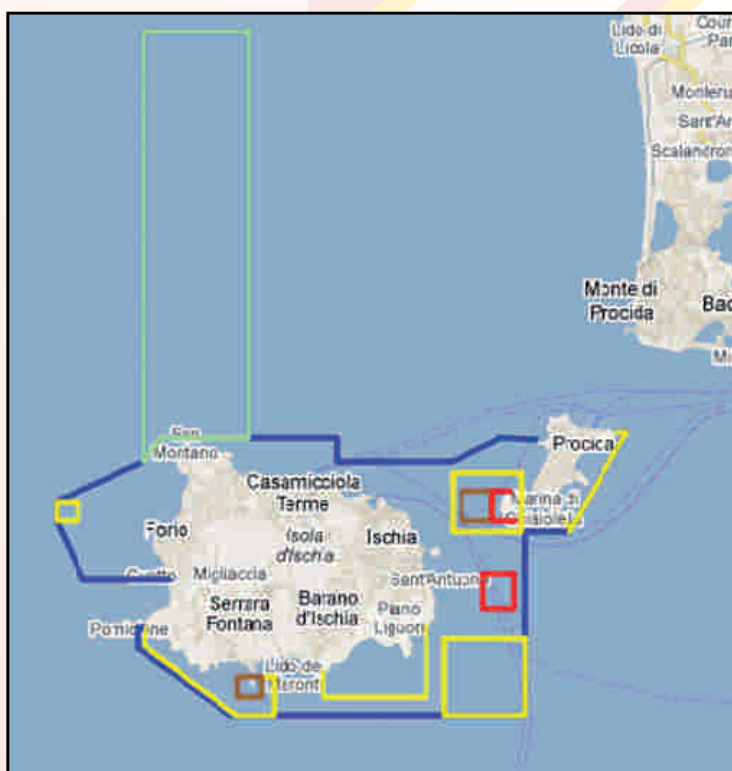
Via G. Marconi, 5 (Loc. Acquamorta)
80070 Monte di Procida (NA)

Uff. Tel. 0818683550
Cell. 335/645474

Schema Sintetico delle attività permesse nell'AMP regno di nettuno

Attività consentita	Chiedere autorizzazione	Autorizzazione condizionata - informarsi	Attività non consentita

attività	Zona A		Zona b		Zona b n.t.		Zona c		Zona d	
	resid	non resid	resid	non resid	resid	non resid	resid	non resid	resid	non resid
Balneazione	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green	Green
Navigazione a remi	Green	Green	Green	Green	Yellow	Yellow	Green	Green	Green	Green
Navigazione a vela	Green	Green	Yellow	Yellow	Red	Red	Green	Green	Green	Green
Navigazione con moto d'acqua	Green	Green	Yellow	Yellow	Red	Red	Yellow	Yellow	Red	Red
Navigazione a motore dei natanti	Green	Green	Green	Green	Red	Red	Green	Green	Green	Green
Navigazione a motore delle imbarcazioni	Green	Green	Yellow	Yellow	Red	Red	Green	Green	Green	Green
Navigazione a motore delle navi da diporto	Green	Green	Red	Red	Red	Red	Green	Yellow	Yellow	Yellow
Navigazione a motore in assetto planante	Green	Green	Red	Red	Red	Red	Yellow	Yellow	Red	Red
Navigazione a motore oltre 10 nodi	Green	Green	Red	Red	Red	Red	Yellow	Yellow	Red	Red
Navigazione a motore entro i 5 nodi	Green	Green	Green	Green	Red	Red	Green	Green	Green	Green
Ancoraggio dal 1 giugno al 30 settembre	Green	Green	Blue	Red	Red	Red	Blue	Red	Green	Green
Ancoraggio dal 1 ottobre al 31 maggio	Green	Green	Green	Red	Red	Red	Blue	Blue	Green	Green
Ormeggio	Green	Green	Blue	Red	Red	Red	Blue	Blue	Green	Green
Pesca sportiva dalla superficie con la lenza	Green	Green	Blue	Red	Red	Red	Blue	Blue	Blue	Blue
Pesca professionale con attrezzi da posta	Green	Green	Blue	Blue	Red	Red	Blue	Blue	Blue	Blue
Pesca con fonti luminose	Green	Green	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
Pesca a strascico	Green	Green	Red	Red	Red	Red	Red	Blue	Blue	Blue
Pesca subacquea	Green	Green	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red	Red
pescaturismo	Green	Green	Blue	Yellow	Red	Red	Blue	Yellow	Blue	Yellow
Immersioni senza guida	Green	Green	Green	Red	Blue	Red	Green	Blue	Green	Blue
Immersioni guidate	Green	Green	Blue	Yellow	Blue	Yellow	Blue	Yellow	Blue	Yellow
Navigazione natanti da noleggio	Green	Green	Green	Yellow	Red	Red	Green	Yellow	Green	Yellow
Visite guidate di superficie	Green	Green	Blue	Yellow	Red	Red	Blue	Yellow	Blue	Yellow



NOTA INFORMATIVA:

1. Nell'Area Marina Protetta vi sono quattro zone dove è proibito entrare, le due zone A di riserva integrale e le due zone B.n.t. dedicate esclusivamente all'immersione subacquea sportiva.
2. Per le altre zone, B, C e D esistono regolamentazioni particolari per la nautica, la pesca e le attività acquatiche.
3. Tutte queste attività sono regolamentate, anche se non presenti nello schema, e per praticarle è necessaria una autorizzazione. Maggiori dettagli sono sul sito.

Le autorizzazioni possono essere settimanali, mensili od annuali, e per averle è necessario rivolgersi all'Ente Gestore, telefonicamente od attraverso posta elettronica.



SPAZIO DISPONIBILE Contattaci

_email: amicidelgozzo@libero.it
_facebook: amici del gozzo
_telefono: 081.868.16.29

ACQUAMORTA: IL PORTO CHE CRESCE

ANNARITA COSTAGLIOLA

A due anni dalla conclusione dell'iter burocratico-amministrativo per il completamento del porto turistico di Monte di Procida, continuano i lavori per rendere Acquamorta migliore.

Anni intensi di dura fatica portati avanti dall'Amministrazione comunale e da chi, come gli "Amici del Gozzo", credono nelle potenzialità e nella bellezza del nostro territorio. I lavori erano attesi da oltre vent'anni: risale infatti al 1989 la conclusione dei primi sette lotti sui dieci previsti dal progetto di realizzazione dello scalo, il cui primo lotto era stato appaltato dal Ministero dei Lavori Pubblici addirittura nel lontano 1958.

La riqualificazione del porto di Acquamorta è stata dunque accolta con grande fiducia ed ottimismo in virtù soprattutto degli obiettivi prefissati: promuovere e attuare la realizzazione di approdi per il diporto nautico; tutelare i

diportisti e i pescatori locali.

Dall'avvio dei lavori, l'Amministrazione Iannuzzi ha affidato il servizio di vigilanza, di assistenza agli ormeggi, della manutenzione dei pontili galleggianti, nonché della vigilanza della darsena dei pescatori e del campo boe alla Società GDM S.p.A. con sede a Napoli. Com'è la situazione ad Acquamorta e quali sono le principali criticità? Lo abbiamo chiesto direttamente ad Alessandro Fiorentino alla guida appunto la GDM che dall'ottobre 2008 ha ricevuto l'importante incarico.

"Come società, gestiamo il porto di Acquamorta che ha circa 550 posti barca - ci dice Fiorentino - posti che sono suddivisi tra i pontili galleggianti, oltre 170, i 130 posti della darsena ed il campo boe con circa 150 posti barche che però funziona solo in alcuni mesi dell'anno. La nostra società offre un servizio di sorveglianza alle barche e di assistenza agli ormeggi e agli assegnatari dei posti disponibili. Il porto di Acquamorta deve senz'altro ancora crescere e migliorare.

Fortunatamente l'Amministrazione ha avviato una serie di provvedimenti per migliorare le condizioni attuali. Di certo c'è un grande impegno e si sta cercando anche di creare nuovi posti barca. I servizi sono ancora carenti. Attualmente riusciamo ad erogare l'acqua ed intendiamo fornire anche un servizio per l'erogazione dell'elettricità utile per le attrezzature di bordo. Un altro obiettivo è quello relativo al campo boe che è separato rispetto ai pontili galleggianti in una zona dislocata da questi. Intendiamo creare un altro punto per gli imbarchi diretti al campo boe in modo da evitare una sorta di congestione del 'traffico' soprattutto nei mesi estivi. Sono senza dubbio i mesi estivi, ma anche i fine settimana, i periodi in cui c'è maggiore movimento. In questo senso abbiamo avviato un lavoro di sinergia con i volontari dell'Associazione "Amici del Gozzo" che ci danno una mano a regolare il traffico di persone e più di una volta sono intervenuti per risolvere alcune problematiche. La strada verso il porto turistico di Acquamorta,

sebbene ancora lunga e di certo bisognosa di altri interventi per risolvere le criticità e per garantire agli stessi pescatori un servizio efficiente, è ormai spianata ed è compito di tutti far in modo che si raggiungano gli obiettivi prefissati. L'arma vincente per Acquamorta è senza dubbio la collaborazione".

Importante quindi la piena cooperazione tra tutti gli 'attori partecipanti': dall'amministrazione comunale, alla società che gestisce gli ormeggi, agli utenti del porto, ai pescatori e alla gente comune, come gli "Amici del Gozzo" che si stanno impegnando per rendere Acquamorta il porto di tutti.



NAUTICA ESPOSITO

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

GEMI Concessionaria **VETUS**
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
 Via Marconi, 1 - Monte di Procida
 Tel. 081 868 2986
 Mozzarella di Bufala DOC - Tavola Calda
 Rosticceria - Vini - Gastronomia
 Prodotti di Agerola - Colazioni - Pizze e Sfizi
 Servizio Catering

PESCARE A MONTE DI PROCIDA

ANNARITA COSTAGLIOLA

Monte di Procida è un paese di pescatori e la sua tradizione si fonda sulle storie e sulle vite della gente di mare. Abbiamo incontrato **Pietro Pugliese**, detto Pstariello, eterno socio dell'Associazione Vivi L'estate e presidente della Cooperativa San Martino che riunisce i pescatori di Monte di Procida. Pietro è "nato a mare" ed è un perfetto conoscitore dei fondali e delle nostre acque. Si dedica alla pesca sin da piccolino ma da circa 15 anni è diventata la sua professione. Un lavoro che gli permette di essere a contatto con la natura e di godersi attimi di tranquillità infinita. Ma un lavoro anche difficile, faticoso e che richiede esperienza e saggezza. Doti che Pietro ha acquistato nel tempo e che lo accompagnano durante la sua attività.

Pietro, cosa ci puoi dire della pesca a Monte di Procida?

Innanzitutto vorrei sottolineare che l'attività di pesca non viene sempre considerata un lavoro.

Come mai?

Molti la considerano un hobby, un'attività da fare la domenica e per molti lo è. Ma la pesca è un lavoro complicato che richiede conoscenze specifiche e rispetto per il mare. **Quali sono le caratteristiche della pesca nel nostro paese?**

Come Presidente della Cooperativa San Martino, insieme agli altri soci, cerchiamo di metterci a passo con i tempi. Mi piacerebbe promuovere la pesca turistica che è già sviluppata in altre parti di Italia in modo da poter utilizzare al massimo le nostre risorse. Nel nostro piccolo, cerchiamo di evolverci nonostante i problemi e

ognuno sceglie un tipo di pesca differente.

Da cosa dipende?

Innanzitutto dal fondale roccioso o sabbioso. Io preferisco quello sabbioso quindi mi sposto verso la parte Nord che va da Torregaveta alla costa laziali.

Cosa peschi?

Sogliole e seppie mentre chi pesca tra gli scogli si occupa per lo più di pesce bianco e pesci per la zuppa. In estate invece c'è un tipo di alga rossa sulla sabbia che rende difficile pescare.

Cosa si fa in quel caso?

Si usano ad esempio le nasse per i polipi, sono dei contenitori in plastica verde dove vengono messi dei granchi vivi. Quando il polipo entra dentro per mangiarli, resta catturato. **C'è un periodo migliore per la pesca?**

Dipende. Ad esempio per le seppie il periodo migliore è da marzo fino a giugno.

Come è la vita tipica di un pescatore?

Sicuramente è faticosa e questo mestiere non si può fare se non si ha la passione. Si dice "chi dorme non piglia pesci" ed è vero. Ci svegliamo all'alba, siamo fuori in mare fino alle 9 e nel pomeriggio siamo impegnati a sistemare le reti. **Come è cambiata la pesca negli anni?**

La pesca è di sicuro cambiata grazie al generale miglioramento delle tecniche di pesca. Bisogna però ripettare sempre il mare e non avere comportamenti scorretti.

Termina qui questa rubrica. Nei prossimi numeri Pietro continuerà a spiegarci i segreti della pesca, i trucchi e le diverse tecniche.

L'ANGOLO DEL FAI DA TE

ANNARITA COSTAGLIOLA

Continua la nostra rubrica dedicata ai consigli e ai suggerimenti per l'acquisto di un gozzo. Dopo essersi assicurati della qualità del legno, ora tocca assicurarsi dello stato di salute del motore. **Gaetano Lucci**, detto Pippone, ha messo a nostra disposizione tutte le sue conoscenze. Gaetano Lucci non ha bisogno di grandi presentazioni: il sorriso e la cordialità sono il suo biglietto da visita. Montese doc, Gaetano è un meccanico e lavora in una società nel porto di Napoli che si occupa di barche, yachts e motori. Ha sempre fatto il meccanico: prima a Monte di Procida, ora a Napoli, e fin da piccolo la sua passione sono stati i motori. Anche se lavora a Napoli, Gaetano è però un punto di riferimento a Monte di Procida e tanti si rivolgono e chiedono il suo aiuto.

Gaetano, cosa si fa quando si decide di comprare un gozzo?

Innanzitutto è importante farsi accompagnare da un meccanico di fiducia. La sua esperienza sarà fondamentale per capire la qualità e lo stato del motore.

Cosa si valuta in una prima analisi? Innanzitutto si guarda l'aspetto fisico del motore.

Quali sono nello specifico gli aspetti da considerare?

Bisogna vedere se ha perdite d'olio; controllare il sistema di raffreddamento; vedere se ha dell'acqua rugginosa al suo interno. Controllati questi aspetti, possiamo verificare la linea d'asse, lo stato dell'elica e vedere che tipo di distribuzione possiede: se è una cinghia di gomma va cambiata

almeno una volta all'anno. **Cosa altro fare?**

Controllare ad esempio le ore di moto e fare un check-up completo cioè cambio dell'olio, dei filtri e degli anodi del motore. Inoltre è possibile controllare la parte superiore del motore con una sonda endoscopica ed è fondamentale controllare la compressione.

Altri suggerimenti?

Il consiglio migliore è quello di fare una manutenzione periodica. Solo così possiamo preservare il motore. **Cosa bisogna fare?**

Ad esempio, quando si toglie la barca dal mare, bisogna fare un buon rimessaggio al motore con acqua dolce e aggiungere un particolare prodotto per non lasciare tracce di sale. Inoltre è buona cosa lasciare il vano motore sempre asciutto in modo da evitare la condensa e naturalmente, prima di mettere la barca in acqua, bisogna fare il cambio d'olio, il cambio dei filtri e tutta la procedura di controllo.

Qualche consiglio per evitare spiacevoli situazioni?

Io consiglio sempre di portare del gasolio a bordo per evitare di restare a secco.

Inoltre è buona cosa avere una sorta di dotazione di bordo. Ad esempio un filtro per il gasolio, un pre filtro qualora sia previsto, una girante per l'acqua di mare ed una cinghia così se ci dovessero essere dei problemi è più immediato l'intervento di riparazione.

Termina qui questa rubrica. Per suggerimenti, richieste o critiche, potete scrivere al nostro indirizzo email oppure telefonare alla nostra sede. Arriverci alla prossima puntata.



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



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

**SPAZIO DISPONIBILE
Contattaci**

_email: amicidelgozzo@libero.it
_facebook: amici del gozzo
_telefono: 081.868.16.29

OGGI CUCINO IO: "SPAGHETTI CON ALICI RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO"

ANNARITA COSTAGLIOLA

Continua la nostra rubrica dedicata agli amanti della buona cucina.

"Amici del gozzo news" vuole anche essere un modo per avvicinare le persone alle tradizioni locali attraverso un percorso culinario. Del resto la cucina è in grado di parlare di un'intera epoca e di una particolare comunità, svelando abitudini, caratteristiche e usanze. La ricetta per il mese di giugno è presentata da Gennaro Ambrosino, proprietario del ristorante Villa Fortezza in via Salita Torregaveta. Dopo 35 anni di lavoro di cui 10 anni trascorsi alla gestione di Torre Saracena e 25 anni a Villa Chiara, da 6 mesi Gennaro Ambrosino è alla guida di Villa Fortezza.

Un posto unico, con un panorama mozzafiato e dalla cucina ottima garantita dalla scelta dei prodotti e degli alimenti.

Villa Fortezza ha infatti un proprio peschereccio e pesca direttamente, con le proprie mani, quello

che viene servito in tavola. Il tutto per rendere perfetto qualsiasi cerimonia, evento o una serata tra amici.

Un segnale di garanzia affiancato da un personale esperto e qualificato.

"Il piatto che consiglio - ci dice Ambrosino - è spaghetti con alici, rucola e scaglie di pecorino. Gli ingredienti sono semplici come del resto anche il procedimento.

Servono: alici; aglio; olio extra vergine; qualche pomodorino; spaghetti; rucola; pepe nero e scaglie di pecorino.

Innanzitutto bisogna deliscare le alici. Poi far soffriggere l'aglio e l'olio extra vergine. Quando l'aglio è "biondo" aggiungere un pomodorino per porzione.

Far cuocere per qualche minuto e lasciare riposare.

Intanto cuociamo gli spaghetti assicurandoci che siano al dente.

Dopo di che salteremo i nostri spaghetti con il sugo e le alici deliscate a crudo.

Dopo aggiungiamo la rucola, il pepe nero quanto

basta e le scaglie di pecorino.

icordiamoci di spezzettare la rugola con le mani in modo che possa conservare pienamente il suo odore e sapore".

L'acciuga, o alice, fa parte del gruppo dei "pesci azzurri", molto comune nel mar Mediterraneo. L'acciuga ha carne ricca di proteine nobili e di ferro: come tutto "il pesce azzurro", contiene acidi grassi della classe omega-3 di particolare significato biologico nel regolarizzare il metabolismo lipidico e nel favorire la fluidità del sangue.

In generale il pesce azzurro è molto apprezzato in cucina in virtù delle qualità nutrizionali delle carni.

Ha carni generalmente molto digeribili con prevalenza di grassi insaturi.

Anche per questo il consumo di pesce azzurro è consigliato nelle diete nelle quali sono da evitare i grassi saturi presenti invece in altre specie animali.

Ottime nella pasta, le alici possono essere conservate anche sott'olio e sotto sale.



Villa Fortezza

Via Salita Torregaveta, 8
80070 Monte di Procida (NA)
Tel 081.8682017

Pesca sub, nautica, esca viva,
viteria inox, vernici veneziani

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

SPAZIO DISPONIBILE
Contattaci

_email: amicidelgozzo@libero.it
_facebook: amici del gozzo
_telefono: 081.868.16.29



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