

Il Ponte



Settimanale Cattolico dell'Irpinia

"Et veritas liberabit vos"



ANNO XLI - N°. 43 - euro 0.50
Sabato 17 Dicembre 2016

web: www.ilpontonews.it | email: settimanaleilponte@alice.it

sped. in a. p. comma 20b art. 2 legge 662/96 Filiale P.T. Avellino

Pace Mup

和平 Paz

سلام Peace

שלום Paix

गान्धि Damai

IL SANTO PADRE COMPIE E FESTEGGIA 80 ANNI AUGURI PAPA FRANCESCO



"I vescovi si uniscono alla preghiera e alla gioia di tutti i fedeli e degli italiani per il compleanno di **Papa Francesco**. Il Sommo Pontefice è, per credenti e non credenti, un riferimento sempre più ricercato per orientarsi nella vita spirituale, come in quella sociale, all'insegna della verità e della giustizia. Stimolati dalla sua testimonianza vogliamo continuare a camminare senza arrestarci alle difficoltà, per promuovere un'autentica civiltà dell'amore e restituire dignità e speranza agli uomini e alle donne del nostro tempo". **Sabato 17 Dicembre il pontefice compie 80 anni. La FISC, ed il settimanale "Il Ponte", si uniscono al coro di festa e preghiera per il Papa: AUGURI!**

AVELLINO SPROFONDA!



Avellino si conferma una città con una qualità di vita insufficiente anche nella classifica stilata da "Il Sole 24 Ore". Il capoluogo irpino, già 92esimo nell'annuale indagine di ItaliaOggi stilata in collaborazione con l'Università La Sapienza di Roma, si attesta sugli stessi numeri occupando la posizione 93 nel report annuale del principale quotidiano economico italiano.

Rino Riccardi pag. 3

MADRE-TERRA



Inizia con questo numero la collaborazione con la **Condotta Slow Food Avellino, curata dall'ingegnere Lucio Napodano**, Consigliere Nazionale di Slow Food, aperta ai contributi di tutti gli Associati, sia consumatori che imprenditori agroalimentari e turistici. Iniziamo con la presentazione dell'Associazione nel suo complesso, con la descrizione delle tante attività e dei numerosissimi temi su cui lavora in tutto il mondo.

Lucio Napodano pag. 5

ALL'INTERNO:

POLITICA pag. 6

MEDICINA pagg. 8 - 9

FISCO pag. 10

ATTUALITÀ pag. 7

VANGELO pag. 13

RUBRICHE pagg. 12 - 15

Il Ponte è il primo settimanale dell'Irpinia



INSIEME AI SACERDOTI.

I sacerdoti diocesani saranno lì, dove il Vangelo ha detto di essere. Avranno gli occhi, il cuore e le braccia aperte. Il tuo aiuto li spingerà a non arrendersi, ad andare avanti, insieme.



Segui la missione dei sacerdoti sulla pagina FB facebook.com/insiemeaisacerdoti



INSIEME
AI SACERDOTI

Per offrire il tuo contributo hai a disposizione 4 modalità: • Conto corrente postale n° 57803009 • Carta di credito: circuito CartaSi chiamando il numero verde 800.82.50.00 o via internet www.insiemeaisacerdoti.it • Bonifico bancario presso le principali banche italiane • Direttamente presso l'Istituto Sostentamento Clero della tua diocesi. L'offerta è deducibile. Per maggiori informazioni consulta il sito www.insiemeaisacerdoti.it

CHIESA CATTOLICA - C.E.I. Conferenza Episcopale Italiana

Anche il quotidiano "Il Sole 24 Ore" conferma il dato negativo di "ItaliaOggi"

AVELLINO SPROFONDA!



Foto - Corso Vittorio Emanuele

Avellino si conferma una città con una qualità di vita insufficiente anche nella classifica stilata da **"Il Sole 24 Ore"**. Il capoluogo irpino, già 92esimo nell'annuale indagine di **ItaliaOggi** stilata in collaborazione con l'Università La Sapienza di Roma, si attesta sugli stessi numeri occupando la **posizione 93** nel report annuale del principale quotidiano economico italiano. Rispetto al 2015, Avellino perde ben dodici posizioni e conferma la discesa costante di una città ormai in caduta libera. Al numero uno della classifica troviamo la provincia di Aosta, seguita da Milano e Trento mentre nei bassifondi della graduatoria si piazzano: Vibo Valentia, Reggio Calabria e Caserta. Sei i settori d'indagine analizzati per stilare questa classifica: a cominciare da **Affari, Lavoro e Innovazione**. In questa macro-area Avellino si colloca al 91esimo posto con alcuni indicatori davvero preoccupanti come il tasso di disoccupazione giovanile (80esima posizione) e il tasso di occupazione totale (83esimo posto). Siamo ancora più indietro nel settore **Ambiente, Servizi e Welfare** (98esimo posto). A certificare questa posizione: il tasso di emigrazione ospedaliera (80esimo posto), il numero di asili nido per la prima infanzia e le spese sociali dei Comuni per minori, anziani e poveri (in entrambi gli indicatori siamo fermi al 104esimo posto). La classifica dell'area **Cultura, Tempo Libero e Partecipazione** è ancora più deficitaria. Il capo-

luogo irpino, infatti, non va oltre la piazza numero 100 con numeri disastrosi come: le onlus ogni 100 mila abitanti (82esimo posto) e il numero di sale cinematografiche (108esimo posto). Risaliamo un po' la china nel settore **Reddito, Risparmi**

zioni ogni 10mila coniugati ed il quattordicesimo posto nella graduatoria dei laureati ogni mille giovani tra i 25 e i 30 anni. Bene anche il tasso di natalità (40° posto) e l'indice di vecchiaia (42°) mentre è da segnalare, in negativo, il 101esimo posto

I dati diffusi di recente confermano la scarsa qualità della vita nel capoluogo Irpino

nella classifica che misura il numero di acquisizioni dei permessi di cittadinanza. Unico settore davvero positivo è quello relativo a **Giustizia, Sicurezza e Reati**, nel quale strappiamo un ottimo 42esimo posto grazie a indicatori brillanti quali: le rapine ogni 100 mila abitanti (14esima posizione) e i furti in casa (31esimo posto). In conclusione i numeri di entrambe le ricerche confermano quanto si viva male ad Avellino e provincia, indicatori negativi che dovrebbero far aprire gli



Foto - Prefettura di Avellino

e Consumi con un 81esimo posto, figlio di indicatori positivi come la media 2016 del canone locazione mensile (quinto posto). Anche in questa macro-area però troviamo valori shock quali: il pil pro capite (98esimo posto) e la media mensile delle pensioni (106esima posizione). **Avellino** è a metà classifica nella dimensione **Demografia, Famiglia e Integrazione** (65esima piazza) con alcuni numeri positivi come: la posizione numero tredici nella classifica delle separa-

occhi a chi amministra questo territorio martoriato; dal quale sempre più giovani scappano via. In vista del nuovo anno ci auguriamo che gli amministratori offrano, grazie anche ai tanti fondi che con un po' d'impegno possono essere recuperati, una speranza per la nostra Irpinia che ha tutto per risalire la classifica ed avere una qualità di vita migliore.

Rino Riccardi

L'ANALISI DOPO IL VOTO REFERENDARIO

POVERTÀ ED ESCLUSIONE SOCIALE



Tra i numeri del referendum, con i suoi 19 milioni di NO e i 13 milioni di SI, spicca tristemente quello dei 17 milioni 469 mila persone, pari al 28,7% dei residenti italiani, che sono oggi "a rischio di povertà o esclusione sociale". Il dato è relativo al 2015, in lieve aumento di un +0,4% rispetto all'anno precedente: stando agli obiettivi prefissati dalla Strategia Europea 2020, l'Italia dovrebbe ridurre gli individui a rischio sotto la soglia dei 12 milioni 882 mila, ben 4 milioni e 587 mila unità in meno rispetto ad oggi.

Il vero dramma è quello del Mezzogiorno dove, secondo la stima Istat, risulta a rischio povertà o esclusione sociale il 46,4%, in rialzo sul 2014 (45,6%). Una percentuale notevolmente maggiore rispetto alla media nazionale (28,7%): al Centro la soglia si ferma al 24% e al Nord al 17,4%. "I livelli sono superiori alla media nazionale in tutte le regioni del Mezzogiorno, con valori più elevati - spiega l'Istat - in Sicilia (55,4%), Puglia (47,8%) e Campania (46,1%)".

Negli ultimi anni in Italia la forbice dei redditi si è allargata: "dal 2009 al 2014, il reddito in termini reali cala più per le famiglie appartenenti al 20% più povero, ampliando la distanza dalle famiglie più ricche il cui reddito passa da 4,6 a 4,9 volte quello delle più povere".

Da ultimo l'Istat sottolinea che "nella graduatoria dei Paesi dell'Ue, l'Italia occupa la sedicesima posizione assieme al Regno Unito. Distribuzioni del reddito più diseguali rispetto all'Italia si rilevano in altri Paesi dell'area mediterranea quali Cipro (0,336), Portogallo (0,340), Grecia (0,342) e Spagna (0,346)".

Luisella D. Meozzi

L'Italia dei Sentieri Frassati

Ha visto finalmente la luce il libro **"L'Italia dei Sentieri Frassati"**, edito dal Club Alpino Italiano e presentato per la prima volta il 5 novembre a Siena.

Il volume, graficamente prezioso, si sviluppa in 288 pagine arricchite da oltre 500 fotografie a colori, dalle cartografie dei sentieri e dalle illustrazioni e riflessioni degli autori, ed è un'opera di grande pregio, che sarà apprezzata dagli amanti della montagna e soprattutto da quei cattolici ai quali il nome di Pier Giorgio Frassati ricorderà una delle presenze più vive ed interessanti della storia dell'Azione Cattolica.

"I Sentieri Frassati sono dei *cammini*, del corpo e della mente, sulle tracce di chi ci ha preceduto nella storia dei luoghi ... e verso l'alto". Il loro essere in rete li rende, di fatto, un unico cammino - iniziato nel 1996 in Campania e conclusosi nel 2012 in Alto Adige - attraverso una pluralità di sentieri che il Club Alpino Italiano ha inteso intitolare al proprio socio **Pier Giorgio Frassati** (1901-1925), il **giovane torinese, proclamato Beato nel 1990, che "amava la montagna e la sentiva come una cosa grande, un mezzo di elevazione dello spirito, una palestra dove si temprava l'anima e il corpo"**.

Ricco di approfondimenti umani, storici e naturalistici, questo libro racconta per la prima volta nella sua interezza lo sviluppo del progetto "Sentieri Frassati" del CAI, unanime-

mente riconosciuto come *"progetto educativo verso un approccio globale alla montagna come palestra che allena, scuola che educa, tempio che eleva"*. A noi l'opera è piaciuta perché si sente, sfogliandola e leggendola, **"un bel profumo di comunità"**, quella vera, quella che si crea tra gli appassionati di montagna, che nelle loro escursioni sanno apprezzare la natura *"come sacramento di comunione, come modo di condividere con Dio e con il prossimo in una scala globale"* (Laudato si', n.9).

I coautori sono **Antonello Sica**, il vero "ideatore" dei Sentieri Frassati, nostro concittadino (originario del Vallo di Diano, vive e lavora ad Avellino da tantissimi anni), socio del Club Alpino Italiano e della Giovane Montagna e socio accademico del Gruppo Italiano Scrittori di Montagna, e **Dante Colli**, emiliano, presidente del Gruppo Italiano Scrittori di Montagna, gran conoscitore del mondo dolomitico, dove ha compiuto più di mille scalate, tra cui un centinaio di vie nuove e varianti, e tutti i Tremila.

Il noto giornalista Jas Gawronski, nella prefazione al libro, racconta che il giorno dei funerali di Pier Giorgio, quando la bara uscì da casa, fra gli amici che la portavano a spalla e le migliaia che arrivarono da tutti i quartieri di Torino, c'erano molti dei suoi compagni di gite in



montagna. Era la sua passione, il suo impegno preferito, e salire in alto gli dava, oltre al piacere, la sensazione di avvicinarsi al Creatore di tanta bellezza: **"Ogni giorno mi innamoro sempre più delle montagne, e vorrei, se i miei studi me lo permettessero, passare intere giornate sui monti a contemplare in quell'aria pura la grandezza del Creatore"**. I complimenti della Redazione de *"Il Ponte"* agli autori del prezioso volume e l'auspicio che, nel ricordo di Pier Giorgio Frassati, sappiano conquistarsi nel panorama editoriale nazionale il prestigio ed il successo che il loro impegno si è ampiamente meritato.

RUBRICA A CURA DELLA CONDOTTA SLOW FOOD AVELLINO

MADRE-TERRA



**Lucio
Napodano**

Inizia con questo numero la collaborazione con la Condotta Slow Food Avellino, curata dall'ingegnere Lucio Napodano, Consigliere Nazionale di Slow Food, aperta ai contributi di tutti gli Associati, sia consumatori che imprenditori agroalimentari e turistici.

Iniziamo con la presentazione dell'Associazione nel suo complesso, con la descrizione delle tante attività e dei numerosissimi temi su cui lavora in tutto il mondo. Seguirà un'analisi più dettagliata della galassia Slow Food, con la descrizione sintetica delle strutture organizzative e culturali di cui si è dotata in trent'anni di lavoro, quindi una panoramica sulle iniziative che la Condotta Avellino attua nella nostra provincia, con la partecipazione di centinaia di soci e privati cittadini, in stretta collaborazione con i migliori produttori enogastronomici e le più qualificate aziende di trasformazione, ristorazione, agrituristiche e tour operator, ed in sinergia con la Pubblica Amministrazione.

Che cos'è Slow Food

Slow Food è un'associazione internazionale no profit impegnata a dare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi lo produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi custoditi nei territori e nelle tradizioni locali.

Ogni giorno Slow Food lavora in 150 Paesi per promuovere un'alimentazione

buona, pulita, giusta e sana per tutti, attraverso una fitta rete di soci e sostenitori in tutto il mondo. Essi operano affinché il cibo cessi di essere solo merce e fonte di profitto e promuovono il diritto al piacere per tutti, con eventi che

“Nell'esortazione a coltivare e custodire, al di là di un epocale senso filosofico e teologico che sta tutto nella definizione di «ecologia integrale», si intravedono anche alcune stringenti questioni che si possono definire politiche: hanno una dirompenza tale da spingerci senza tante possibilità di scelta a un mutamento radicale, che dovrà rinnovare sia l'uomo sia le cose fatte dall'uomo”

dalla Prefazione dell'Enciclica
“Laudato si” di Papa Francesco

favoriscono l'incontro, il dialogo, la gioia di stare insieme. Infatti dare il giusto valore al cibo vuol dire anche dare la giusta importanza al piacere, godere della diversità delle ricette e dei sapori, riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e la bravura degli imprenditori, rispettare i ritmi della natura e del cibo.

Un grande impegno viene profuso

anche nella collaborazione con altre Associazioni e con tutte le Organizzazioni ed Autorità Pubbliche, a partire dall'Unesco fino alle Pro Loco dei più piccoli paesini.

L'Associazione svolge un'azione sociale di estrema importanza per preservare il futuro dell'umanità, che ha bisogno di terreni fertili, meno sprechi e più biodiversità, meno cemento e più bellezza. Conoscere il cibo che si produce ed acquista può aiutare il mondo. Perciò Slow Food coinvolge scuole e famiglie in attività ludico didattiche, tra cui gli orti nelle scuole ed i 10mila orti in Africa. Nelle scuole, nei villaggi e nelle periferie delle città, una rete di giovani lavora per salvare la straordinaria biodiversità dell'Africa e dei Paesi in via di sviluppo.

Valorizziamo la cultura gastronomica per andare oltre la ricetta, perché mangiare è molto più che alimentarsi e dietro il cibo ci sono produttori, territori, emozioni, piacere, salute ed economia. Quindi, potremmo dire, mangiare è un atto politico, perché influisce in maniera determinante sulla salute, la ricchezza e la felicità dei popoli.

Non è casuale, dunque, che **Carlo Petrini**, fondatore e Presidente Internazionale di Slow Food, abbia scritto una introduzione all'Enciclica “**Laudato si**” di **Papa Francesco**, in cui afferma: “(...) Nell'esortazione a coltivare e custodire, al di là di un epocale senso filosofico e teologico che sta tutto nella definizione di «ecologia integrale», si intravedono anche alcune stringenti questioni che si possono definire politiche: hanno una dirompenza tale da spingerci senza tante possibilità di scelta a un mutamento radicale, che dovrà rinnovare sia l'uomo sia le cose fatte dall'uomo. Nel testo di Francesco non mancano riferimenti chiarissimi e trasparenti a un sistema tecno-finanziario che non funziona e che dimostra ogni giorno la sua incompatibilità con una società armonica e giusta. (...) Partire dalle risorse, dalla terra, dall'acqua, dall'agricoltura e dal cibo, quindi da un afflato ecologico che però immediatamente comprende anche l'uomo e non può più tollerare le ingiustizie che perpetrriamo, tanto alla natura quanto ai nostri fratelli e sorelle. Una nuova ecologia che parte da lontanissimo, anche dai testi biblici, e che oggi ci richiede una «conversione”.

I PARTITINI DELLO ZERO VIRGOLA

Dovremo abituarci ad abbandonare i sogni di rinnovamento della politica e dei politici. Dovremo rassegnarci al "ritorno al passato"...



Michele Criscuoli

La sfilata dei gruppuscoli alle consultazioni del Presidente Mattarella è stata come un aperitivo, rispetto al "piatto forte" che il popolo italiano sarà costretto a mangiare nel prossimo futuro. Che consolazione vedere "i partitini dello zero virgola" proporsi come indispensabili per la formazione del nuovo governo e scoprire che saranno determinanti sulle "regole" elettorali. Perché, per punire Renzi (e con lui i fautori del maggioritario e del premio di maggioranza) la scelta cadrà sul sistema proporzionale, quasi "puro".

E' questo il risultato più probabile: **quello che farà felice il Movimento 5Stelle** (che, con l'Italicum corretto dalla Corte Costituzionale, avrebbe probabilmente vinto), **perché da quando hanno ottenuto l'exploit del 2003 sono stati, palesemente, terrorizzati dalla possibilità di concorrere al governo del Paese.** E si sono comportati di conseguenza!

Con il proporzionale (e la soglia di sbarramento al 3% e non al 5%) saranno contenti anche i leader della sinistra: perché riusciranno almeno a sopravvivere con le loro visioni e le loro ambizioni mai soddisfatte (e mai convinti ad abbandonare l'impegno politico, pur dopo le sconfitte che avrebbero scoraggiato qualunque persona coerente).

Quindi, il ritorno al sistema proporzionale (con le preferenze) farà la gioia di tutti i politici "legati" al territorio: quelli che sono espressione della delinquenza organizzata che domina alcune, note, zone italiane piuttosto che quelli che vantano un "cursus honorum" clientelare di tutto rispetto (perché hanno gestito enti, hanno guidato società pubbliche o hanno rappresentato i partiti nella occupazione del potere a livello territoriale). Ritorneranno a vincere i "maestri" degli accordi tra candidati: quelli che riusciranno ad organizzare il voto con le preferenze bloccate e gli scambi di preferenze, fatti con le truppe cammellate, portate per mano fino ai seggi elettorali!

Quelli che hanno memoria ricordano che **quando i partiti erano forti e radicati, quando rappresentavano la volontà dei cittadini (che partecipavano alla politica con vera passione civile), allora, si concedevano il lusso di "scegliere" anche persone fuori dall'apparato per proporre al proprio elettorato e farle eleggere al Parla-**



mento, per migliorare la qualità della rappresentanza. Bene, oggi che i partiti sono quelli che conosciamo (l'unico partito che può definirsi tale è il Partito Democratico e conta meno di trecentomila iscritti) tutto ciò sarà di fatto impossibile: perché non ci sarà nessun candidato, estraneo al partito, che potrà avere qualche speranza di essere eletto. Perché nessun leader potrà garantire niente in tal senso! Siamo condannati ad accontentarci dei noti "polli da batteria" (tali sono, perché, un tempo i politici veri erano chiamati "cavalli di razza") che porteranno alla comunità solo la loro sconfinata ambizione (sperimentata nelle lotte feroci contro i colleghi del loro stesso partito, per guadagnare una posizione di prestigio o meglio un posto di lavoro: quello di "politico di professione").

Perciò, **credo che dovremo abituarci ad abbandonare i sogni di rinnovamento della politica e dei politici. Dovremo rassegnarci al "ritorno al passato": che, però, a ben guardare, potrebbe essere il meno peggio: rispetto alla voglia di destra, di razzismo, di xenofobia e di antieuropeismo che vince un po' ovunque, in Europa e nel mondo!**

La possibilità di cambiare il mondo, di rinnovare la vita delle nostre comunità mettendo in minoranza tutto il vecchiume che ci ha portato allo sfacelo che conosciamo, somiglia tanto ad una **"vena di acqua**

viva che, improvvisamente, si è interrata" nella cultura del timore per il nuovo, per l'inedito ed il non ancora compiuto! La colpa è stata (ed è) di quelli (come Renzi) che non sono stati capaci di essere "coerenti" fino in fondo rispetto alle promesse fatte! La colpa è stata (ed è) di quelli, come i 5Stelle, che hanno dimostrato poco coraggio, scarsa fantasia e soprattutto grande paura di affrontare (e guidare) il futuro del nostro Paese!

Tutti gli altri hanno vinto sul serio: quelli che erano stati "espulsi" dalla comunità politica grazie al voto degli italiani ed ai giudizi negativi della pubblica opinione; quelli che erano destinati alla pensione anticipata per gli errori commessi; quelli, infine, che erano già stati archiviati dalla visione comunitaria di un futuro nuovo e diverso per le giovani generazioni. **Dispiace che (tra tanti) a per-**

dere (a loro insaputa)

siano stati, anche, alcuni che, di solito, hanno l'"occhio penetrante e vedono lontano, riuscendo a conoscere la verità, col cuore aperto"!

Molti di loro sono stati, come dire, "abbagliati" e "deviati" da un motivato rancore verso chi (Renzi) aveva sollecitato il nuovo facendo poco per realizzarlo in concreto. Molti di loro hanno immaginato (e temuto) pericoli

inesistenti e senza rendersene conto si sono "con-

fusi" con quelli che, invece, avevano ben chiari i rischi (per le loro poltrone e per le loro ambizioni) che correavano.

Peccato, perché molti di costoro, si accorgeranno presto dell'errore commesso: purtroppo (e quanto vorrei sbagliare la previsione), non ci sarà il tempo per rimediare, quello che ci aspetta è già scritto e ce lo meritiamo tutto!

Per il momento ci accontentiamo della **fotocopia dei desideri mancati**, espressa dal Governo Gentiloni: con un po' più di attenzione alla Scuola e, forse, al Mezzogiorno!

michelecriscuoli.ilponte@gmail.com

LA REGIONE SICILIA HA 1.561 DIRIGENTI, ORA NE ASSUME ALTRI 30!



Alfonso Santoli

La Regione Sicilia ha annunciato che, grazie alla riforma Madia, **assumerà nuovi dirigenti**, nonostante la **Corte dei Conti** siciliana **avesse evidenziato un buco di 9,6 miliardi di euro** nel bilancio della Regione guidata da **Rossario Crocetta**. La **Regione Sicilia** per gli stipendi del personale e per le pensioni spende **1 miliardo e 500 milioni di euro**, nonostante la diminuzione nel 2015 di 810 dipendenti a tempo determinato, passando da 14.949 del 2014 a 14.139 del 2015. Sono diminuiti i dirigenti (**non quelli generali**) di 176 unità. Dai 1.737 del 2014 ai 1.565 del 2015. Il rapporto medio è di **un dirigente ogni 17 dipendenti**. Nonostante **"gravi problemi di**



cassa, con uno sbilanciamento di 1,2 miliardi di euro" sottolineati dai giudici contabili, grazie alla riforma Madia, la Sicilia ha deciso di assumere nuovi manager, senza tener conto, inoltre, **delle esose sentenze** del Tribunale del Lavoro che hanno **condannato il Presidente della**

Regione a risarcire due ex dirigenti generali esterni, **Gianluca Galati e Ludovico Albert**, Capidipartimento rispettivamente dell'Energia e della Formazione Professionale fino al novembre 2012, con un contratto che li legava ancora per qualche anno, **estromessi dal Presidente Crocetta "anche al costo confermato dal Tribunale, di corrispondere lo stipendio per il periodo in cui questi burocrati non hanno lavorato"**. All'inizio l'obiettivo di Crocetta era quello di **ridurre i dirigenti generali da 30 a 13**, tanti quanti sono gli assessorati, però, **fino ad oggi, il numero non è cambiato, anzi, sono aumentati i costi**. L'unica novità è l'annuncio di un nuovo concorso.

alfonsosantoli.ilponte@gmail.com

L'OBELISCO DI CARLO II

FRANCESCO I CARACCIOLO nacque a NAPOLI il 26 gennaio del 1631. Non-

ostante la sua giovane età, dopo la morte prematura del padre (MARINO II) fu costretto ad affrontare molte difficoltà. Quando nel 1647 ci fu la rivoluzione di Masaniello), il giovane principe, chiamato a Napoli dal Duca d'Arcos, offrì 400 fanti reclutati tra le sue terre che mantenne a sue spese. Il IV principe della nostra città apparteneva a una famiglia potente, seconda nell'impero spagnolo solo alla famiglia reale. Egli diede prova di essere un valoroso guerriero e nel 1654 il Viceré lo nominò generale della cavalleria. L'anno successivo ottenne il permesso di attraversare con i suoi reggimenti lo STATO PONTIFICIO e raggiungendo la Lombardia per andare in soccorso di Pavia, assediata dal Duca di Modena che si era alleato con i Francesi. Quando il principe ritornò a Napoli nel maggio del 1656, essendo GRAN CANCELLIERE non poté lasciare la città. Essa era in preda alla peste (arrivata dalle navi che provenivano dalla Sardegna) che cominciava a dilagare in modo impressionante. Il 10 luglio di quell'anno F.MARINO I CARACCIOLO lasciò la capitale del Regno e tornò al suo castello, preoccupato per i suoi cari e per la sua gente. Il principe chiuse la DOGANA e la trasferì fuori delle mura (alla PUNTEROLA). Grazie alla sua generosità si prese cura degli ultimi. Fece allestire un lazzaretto ai piedi della collina dei PALOMBI. Nelle vicinanze acquistò un pezzo di terra che destinò a cimitero. Poiché i morti erano tanti fece aprire altri cimiteri: uno a via TERMINIO (che sarà ricordata come via dei morti) e l'altro fuori PORTA PUGLIA. Gli storici ci hanno tramandato la grande generosità del principe che era sempre tra la sua gente. Personalmente si prendeva cura dei malati, offrendo loro viveri e denaro. Si prodigò affinché si panificasse e fossero aperte le spezierie per la distribuzione dei medicinali. In quei terribili giorni si dimostrò grande e coraggioso, qualità che si aggiungono a tante altre ereditate dal padre e dal nonno

CAMILLO. La peste per i nostri concittadini fu davvero una catastrofe. Da 10.000 persone, ne restarono 2500. Avellino fu messa in ginocchio e il principe volle risollevarla, ricostruendola e, soprattutto, abbellendola con opere che resteranno ai posteri e che ricorderanno la potenza dei CARACCIOLO. Poiché il principe aspirava ad ottenere il titolo di GRANDE DI SPAGNA, sollecitò l'UNIVERSITA' e a spese dei cittadini avellinesi fece costruire dal suo amico COSIMO FANZAGO un OBELISCO con la statua di CARLO II d'ASBURGO (nipote della regina d'Ungheria MARIA, sorella di Filippo IV) che era stata la madrina del nostro principe. L'OBELISCO venne consegnato nel 1668. Fu collocato al centro della PIAZZA (attuale Piazza AMENDOLA) in prospettiva con la DOGANA da una parte e con la TORRE dell'OROLOGIO dall'altra. Fu composto da un basamento ottagonale con quattro colonnine sui lati e da un piedistallo a forma piramidale, composto da più pezzi sovrapposti. In cima c'era la statua in bronzo del **"REUCCIO"** che per molti avellinesi viene ricordato come **"CARLUCCIello"** oppure **"RE E' bronzo"**. Il piccolo RE (succeduto al padre **FILIPPO IV** nel 1665 sul trono di Spagna) viene rappresentato dallo scultore Fanzago con la cappa, il cappello alla spagnola e il pugno sull'elsa della spada. Ha l'aria di un piccolo bambino spalardo che dall'alto padroneggia, sorride e si prende gioco di tutti). La base del monumento è abbellita da uno splendido medaglione di bronzo che rappresenta lo scultore **COSIMO FANZAGO**. Un medaglione simile al nostro fu collocato nel 1660 alla base della Guglia di S. Gennaro. Tre rosoni di bronzo adornano la colonnina. Ognuno di essi rappresenta un fiore circondato da foglie. Nel piedistallo era collocata un'epigrafe che ricordava che l'opera era stata realizzata a spese dei cittadini. Essa nel 1799 venne distrutta. L'obelisco nei secoli ha subito varie peripezie. Basti ricordare il terremoto del 1732, i disordini del 1799, il bombardamento del 1943 quando il **"REUCCIO"** fu



recuperato dalle macerie grazie all'avvocato **Domenico De Vicaris** che lo consegnò al direttore del Museo civico che ne curò il restauro. Nel 1963 l'Amministrazione Comunale lo spostò di qualche metro per fare da spartitraffico. Venti anni dopo il nostro **"CARLUCCIello"** fu sostituito da una copia per evitare che fosse rubato. Con il sisma del 1980 ci sono voluti tanti anni fino a quando la statua, ospite prima del Museo diocesano e poi della **DOGANA dei GRANI di ATRIPALDA** non tornasse al suo posto. Dopo alcuni decenni dal sisma, finalmente noi avellinesi abbiamo riavuta la statua del piccolo sovrano-bambino che ha visto giorni di splendore e di dolore nella nostra città. La bellezza dell'obelisco la possiamo ritrovare nei quadri degli artisti dell'Ottocento, nelle cartoline dei primi del 900 quando nella piazza c'erano le carrozzelle che trasportavano i tanti viaggiatori che si fermavano ed ammiravano le nostre bellezze. Oggi il nostro **"REUCCIO"** è lì da solo in quella che una volta fu un'importante piazza. Ha accanto grossi tubolari di ferro che sostengono la facciata della **DOGANA** e aspetta, come noi tutti, giorni migliori.

Antonietta Urcioli

ESISTE IL SEGRETO DELLA FELICITA'



L'uomo è alla continua ricerca di quello stato emotivo che viene chiamato felicità, gioia di vivere che permette al nostro organismo un'attivazione generalizzata



Gianpaolo Palumbo

Da sempre, in pratica da quando esiste, l'uomo – in relazione al periodo storico – è alla ricerca di emozioni e di sensazioni che gli diano soddisfazioni e che lo rendano appagato. E' alla continua

ricerca di quello stato emotivo che viene chiamato **felicità**, gioia di vivere che permette al nostro organismo un'attivazione generalizzata. **Le ripercussioni positive sono molte e riguardano le caratteristiche relative alla personalità dell'individuo, come la maggiore fiducia in se stesso, il controllo della propria persona e l'estroversione.** Il mondo occidentale ha sempre sottolineato che la vera civiltà è fondata sulla ragione e bisogna tenere a bada le emozioni che poi sono il sapore dell'esistenza o, se vogliamo, il colore. Ma il controllo delle emozioni non può essere totale ed a volte l'impeto ci porta a percorrere strade di cui successivamente ci si pente. **Sono trascorsi pochi mesi da quando da queste colonne annunciamo la scoperta avvenuta in Olanda dei geni della felicità, trovati dai ricercatori dell'Università di Vrije in minuscoli frammenti di DNA.** In quella occasione fu anche sottolineata l'importanza degli esiti della ricerca che riguardavano due varianti che si collegavano alla depressione ed alla nevrosi. Fino allo studio olandese si diceva che era il sistema limbico del nostro cervello la centrale chimica ed elettrica che dominava la psiche e gli sbalzi di umore. Il sistema è detto **"limbico"**, che significa anello, ed è responsabile della gestione delle emozioni e di conseguenza della memoria, del comportamento dell'individuo e del suo apprendimento. **L'anello limbico (interconnessione tra talamo, amigdala, ipotalamo ed ippocampo)**

influenza e domina il centro del pensiero ed è responsabile delle funzioni della sopravvivenza: lotta, fuga, nutrizione e riproduzione, a cui si sono aggiunte nel tempo l'apprendimento e la memoria. Dopo la scoperta dei geni della felicità i ricercatori ne hanno scoperto il segreto, che non sono solo i soldi e le sproporzionate ricchezze, sono, invece, le attività rilassanti e creative (scrivere poesie o canzoni, cucinare secondo una nuova ricetta, lavorare a maglia o all'uncinetto, ecc, ecc). La dimostrazione ci viene da uno studio pubblicato la settimana scorsa su

studenti delle varie facoltà ed hanno richiesto loro la tenuta di un diario giornaliero delle attività svolte e del loro stato d'animo per 13 giorni di fila. Dopo una profonda analisi di tutti i diari si è riscontrato che i ragazzi provavano grande entusiasmo e si comportavano in maniera positiva, più

del solito nei giorni in cui si erano svolte un maggior numero di attività creative. Precedentemente a questo studio gli studenti avevano partecipato ad un altro in cui si chiedevano informazioni precise sulle loro attività ludico/ricreative/creative e le loro risposte sono state messe in correlazione con lo studio che abbiamo riportato. **Le attività più "diffuse" erano: la scrittura creativa (specie poesia e brevi racconti),**

per le donne lavorare a maglia o all'uncinetto, sperimentare nuove ricette. In entrambi i sessi era diffusa la voglia di dipingere e di disegnare, occuparsi di progettazione grafica e/o digitale e di performance in campo musicale, sia come compositori che esecutori, o anche come cantanti. In pratica riportarono sul diario le sensazioni che li avevano appagati maggiormente, quindi positive, e che permettevano loro di trovarsi in una condizione di felicità e di gioia. Quindi è un sentire con maggiore intensità le sensazioni corporee positive e con minore intensità la fatica fisica, sentendosi nello stesso momento anche maggiormente consapevoli delle proprie capacità. All'attivazione generale dell'organismo si deve anche aggiungere che le persone felici sono più libere e spontanee, in relazione a se stessi ed a coloro i quali sono loro vicini.

gianpaolopalumbo.ilponte@gmail.com

Le ripercussioni positive sono molte e riguardano le caratteristiche relative alla personalità dell'individuo, come la maggiore fiducia in se stesso, il controllo della propria persona e l'estroversione



una rivista internazionale di psicologia da parte **dell'Università di Otago in Nuova Zelanda.** Otago è famosa per i suoi paesaggi, la squadra di rugby e per avere la più antica università della Nuova Zelanda. **Proprio i ricercatori di quell'università hanno arruolato 658**

UNA NUOVA POMATA PER LA TERAPIA DELLA PSORIASI SI PUÒ ESSERE ALLERGICI ANCHE ALLE POMATE AL CORTISONE



Raffaele Iandoli

La terapia topica delle forme medio-gravi della psoriasi segue tre linee d'azione.

Le **pomate saliciliche** sono adoperate nella fase iniziale della terapia per ottenere l'eliminazione delle squame psoriasiche. Si adoperano i **derivati del catrame** per ottenere la riduzione dello spessore delle lesioni, quindi le **pomate cortisoniche** per il controllo dell'infiammazione cutanea. Il cortisone svolge tale effetto interferendo con i meccanismi di processazione degli antigeni e sopprimendo il rilascio di citochine proinfiammatorie.

In alternativa, per il controllo della moltiplicazione delle cellule epidermiche, pos-

Alcune volte, pur medicando per molti giorni, non si osserva alcun miglioramento, anzi le condizioni cliniche possono peggiorare.

Ci sono, infatti, persone allergiche alle pomate cortisoniche

rientrano, oltre al principio attivo, anche conservanti e additivi.

Ognuna di queste sostanze può causare la comparsa di una dermatite irritativa da contatto, o allergica, con un aggravamento delle condizioni cliniche legato sia all'intensificarsi dell'eritema sia alla comparsa di nuove lesioni per un fenomeno di **Koebner** chimico.

Alcune volte, pur medicando per molti giorni, non si osserva alcun miglio-

controllo a 48 e 72 ore. Sono, infatti, possibili reazioni ritardate che si rileveranno alla 4° o 7° giornata (Contact Derm 2000;42:27). In base alle caratteristiche allergologiche, gli steroidi topici vengono classificati in cinque classi (indicate con le lettere A,B,C,D1,D2): è anche possibile che alcune persone possano essere allergiche a steroidi appartenenti a classi diverse.

Attualmente è noto che le molecole steroidee **non alogenate sono più aller-**



sono essere adoperate le pomate a base di **derivati della vitamina D**, da soli o in associazione con cortisonici.

I cortisonici nelle varie formulazioni (crema, pomata, unguento, lozione, gel e schiuma) sono i farmaci maggiormente utilizzati per la terapia, topica della psoriasi. Sono classificati in 4 classi in base alla potenza d'azione. La prima classe comprende l'idrocortisone, la quarta il molto più potente Clobetasolo. Questa classificazione aiuta nell'impostazione della terapia consentendo d'adequarla all'età e alle sedi corporee interessate. La cute dei neonati è più sottile, quindi assorbe di più i farmaci applicati su di essa ed è maggiormente irritabile. Lo stesso vale per le palpebre. Quindi l'**oculista, nella terapia delle blefariti** (secondaria alla psoriasi, dermatite allergica e atopica), dovrà porre attenzione alla scelta del farmaco più adatto per tollerabilità e sicurezza.

All'aumento della potenza, nella maggior parte dei casi, coincide un aumento degli effetti collaterali quali l'assottigliamento della cute, la comparsa o peggioramento dell'acne, la comparsa di peli.

Nella composizione dei farmaci topici



mento, anzi le condizioni cliniche possono peggiorare.

Ci sono, infatti, persone allergiche alle pomate cortisoniche.

Più del 5% dei pazienti affetti da una dermatite è allergico ai corticosteroidi (Dermatol ther 2004;17:14), tra i tanti la Budesonide e il Tixocortol valerato sono quelli che con maggior frequenza risultano positivi nel **patch test, che è l'unico metodo per la diagnosi di allergia agli steroidi topici**. La diagnosi di tale allergia è particolarmente difficile, perché questi farmaci restano dei forti antinfiammatori, anche se la loro molecola è in grado di elicitare una reazione allergica. Per superare questa difficoltà diagnostica, da circa 15 anni molte serie standard per l'esecuzione dei patch test comprendono la Budesonide o una miscela di steroidi. **Possibili errori nella lettura dei test allergici** possono verificarsi se si limita la lettura ai due classici

Più del 5% dei pazienti affetti da una dermatite è allergica ai corticosteroidi (Dermatol ther 2004;17:14), tra i tanti la Budesonide e il Tixocortol valerato sono quelli che con maggior frequenza risultano positivi nel patch test, che è l'unico metodo per la diagnosi di allergia agli steroidi topici

gizzate rispetto alle molecole alogenate (Clin Exp Dermatol 2000;25:261). Gli **steroidi topici non alogenate sono più adoperati in età pediatrica**, rispetto agli altri, perché comportano sia minori effetti collaterali quali l'atrofia, che un minor assorbimento sistemico.

In questa fascia d'età la mancata risposta alla terapia steroidea topica, nel 25% dei casi è dovuta a una reazione allergica (Clin Dermatol 2011;29:287).

In questi casi è utile poter disporre di pomate contenenti antinfiammatori d'altro tipo, quali i cosiddetti cortisonici vegetali.

Per saperne di più:

<http://www.dermnetnz.org/to-pics/allergy-to-topical-corticosteroids/>

(continua nel prossimo numero)

raffaeleiandoli.ilponte@gmail.com

LEGGE DI BILANCIO 2017: L'IRI, LA NUOVA IMPOSTA SUL REDDITO D'IMPRESA

E' UNA DELLE NOVITA', IN CAMPO FISCALE, DELLA MANOVRA DI FINE D'ANNO



Con l'approvazione definitiva della Legge di Bilancio 2017, avvenuta il 7 dicembre scorso, viene ufficialmente introdotta l'IRI al 24%. L'an-

nuncio di un'importante novità fiscale per le imprese era già stato anticipato dal viceministro all'economia Casero e dal sottosegretario Nannicini ai rappresentanti delle imprese di Rete imprese Italia.

Ora la novità per le piccole imprese e gli artigiani è finalmente ufficializzata: dal 2017 ai lavoratori autonomi sarà applicata un'imposta unica con aliquota al 24%. Con tale imposta, il Governo si propone di aiutare le imprese e di agevolarne la crescita e lo sviluppo.

L'Iri al 24% sarà applicata ai redditi lasciati e reinvestiti in azienda, in sostituzione delle aliquote progressive Irpef (che vanno dal 23 al 43%).

In sostanza, imprese e artigiani verranno tassati con l'aliquota unica al 24% così come previsto per le società di capitali, soggette al pagamento dell'IRES anch'essa ridotta dal 27,5% al 24% dal 1° gennaio 2017. Le aliquote progressive Irpef, calcolate sulla base dei redditi aziendali dal 23% al 43%, per le quali la riforma è stata posticipata probabilmente al 2018, non si applicheranno dunque alla parte di utili reinvestiti in azienda.

L'IRI, essendo un'imposta sostitutiva, deve essere scelta per opzione nella dichiarazione dei redditi, con effetto dal periodo d'imposta cui è riferita la dichiarazione stessa; essa dura per cinque periodi d'imposta e può essere rinnovata.

L'Iri al 24%, bisogna ricordare, si applicherà esclusivamente sugli utili reinvestiti in azienda. In base a quanto previsto dalla Legge di Bilancio 2017 per la parte prelevata dal professionista o dal piccolo imprenditore verrà applicata l'aliquota Irpef di competenza, che ad oggi ammonta ad un minimo del 23% per i redditi infe-

riori ai 15 mila euro annui, fino al 43% per quelli che superano i 75 mila euro.

Fino ad oggi i redditi prodotti dalla PMI sono in capo all'imprenditore e ai soci anche se lasciati in azienda. L'obiettivo dell'Iri al 24% introdotta dalla Legge di Bilancio 2017 è favorire, invece, la capitalizzazione delle imprese, tassando in maniera più leggera gli utili non prelevati.

Il doppio binario consente quindi di pagare un'imposta più leggera sulla parte di reddito utilizzata in favore della crescita aziendale, escludendo quindi da questo l'applicazione delle aliquote progressive Irpef.

Quindi, in base a quanto stabilito dalla Legge di Bilancio 2017 tutte le imprese pagheranno allo stesso modo, senza considerazione delle dimensioni dell'azienda e della forma societaria. Con la Legge di Bilancio 2017 è stata



uniformata la disciplina fiscale di piccole imprese, artigiani e commercianti a quella delle società di capitali, soggette al pagamento dell'Ires sempre al 24%.

L'IRI è riservata ai soggetti in contabilità ordinaria, sia per obbligo che per opzione, e la relativa scelta potrà essere esercitata in dichiarazione dei redditi con effetto dal periodo d'imposta cui è riferita la stessa dichiarazione e per una durata quinquennale (UNICO/2018 per l'anno d'imposta 2017).

L'Iri al 24% per le società di persone e le imprese individuali non è l'unica novità della Legge di Bilancio 2017. Ulteriore novità prevista per agevolare le imprese e per mitigare la pressione fiscale delle piccola e media imprenditoria è l'introduzione del regime di cassa: **piccole e medie imprese potranno determinare il proprio reddito sulla base di quanto incassato realmente, così come avviene per i li-**



beri professionisti.

Già con riferimento all'anno d'imposta 2017 le imprese dovranno determinare il reddito d'impresa non secondo l'attuale criterio di competenza ma in base al criterio di cassa.

In sostanza, le imprese in contabilità semplificata pagheranno le tasse al momento dell'incasso delle fatture. Il prelievo d'imposta coinciderà con le concrete disponibilità finanziarie dell'azienda. Viene meno quindi il principio di competenza, che prevedeva invece il pagamento delle imposte sulla base della compilazione delle fatture. Con il regime di cassa introdotto con la Legge di Bilancio 2017 per determinare il reddito d'impresa assumeranno rilevanza i ricavi effettivamente percepiti e le spese sostenute.

Nella Legge di Bilancio 2017 sono state previste novità per gli studi di settore, che da strumenti di accertamento sono pronti a diventare strumenti di collaborazione tra Fisco e imprenditori. A tal proposito si evidenzia che a partire dal periodo d'imposta in corso al 31 dicembre 2017 (quindi, dal 2017, per i contribuenti con esercizio coincidente con l'anno solare), gli studi di settore si trasformano in uno strumento misuratore della fedeltà fiscale dei contribuenti. Successivamente con apposito decreto ministeriale, verranno introdotti determinati "indici di affidabilità", cui saranno collegati effetti premiali, anche sotto forma di esclusione dall'accertamento o di riduzione dei relativi termini prescrizionali, da riconoscere ai contribuenti più virtuosi. Con la stessa decorrenza, è decretato lo stop agli accertamenti basati sui risultati degli studi di settore o sui parametri.

L'obiettivo delle novità fiscali introdotte dal dimissionario Governo Renzi con la Legge di Bilancio 2017 è stato quello di agevolare le imprese, sia per quel che riguarda la tassazione, con l'Iri e il regime di cassa, che per quanto concerne gli strumenti di controllo.

francoiannaccone.ilponte@gmail.com

LE STAMPANTI TRIDIMENSIONALI, L'ALIMENTAZIONE E LA MEDICINA



Durante tutto il 2016 si è parlato molto delle stampanti 3D, soprattutto quando l'azienda "Barilla" ha esposto alla fiera "Cibus" di Parma il primo prototipo di stampante 3D che riesce a creare ogni tipo di pasta, e quando a distanza di qualche mese, alcuni ospedali iniziarono ad adoperare questa tecnologia per creare protesi umane.

Con stampa in 3D s'intende la creazione di oggetti solidi tridimensionali, creati utilizzando una macchina che, per mezzo di un'immagine digitale, prodotta con appositi software, crea l'oggetto desiderato spruzzando la materia prima desiderata strato dopo strato creando un oggetto solido, nello spazio tridimensionale, come una stampante a getto d'inchiostro crea un'immagine nello spazio bidimensionale. Con questo sistema si possono creare oggetti di diverse forme e dimensioni, che possono essere molto semplici o anche molto complessi.

Questa tecnica nasce nel 1986 con la pubblicazione del brevetto dell'ingegnere statunitense Chuck Hull, il quale inventa la stereolitografia (il nome con cui era originariamente chiamata la stampa 3D). Dal 1986 la metodica si è evoluta e differenziata, grazie all'introduzione di nuove tecniche di stampa (laser) e all'uso di materie prime lavorabili elettronicamente, dotate di diverse proprietà che permettono loro di essere colate singolarmente o in combinazione per ottenere il prodotto finito.

Questa tecnica può essere utilizzata in vari ambiti, principalmente per la produzione di prototipi di oggetti prima che vengano messi in produzione, di gioielli, di piccole sculture, nella creazione di protesi dentarie, ossee, ecc.

Esistono stampanti di questo tipo per uso domestico, fatte per la costruzione di piccoli oggetti o per piccole riparazioni, e

modelli industriali per lavori di maggiori dimensioni. Il costo varia dai diecimila agli ottantamila euro. Per la creazione di oggetti tridimensionali con materiali plastici possono volerci da pochi minuti a qualche giorno, a seconda delle dimensioni e della complessità dell'oggetto.

Una stampante 3D è presente anche nella Stazione Spaziale Internazionale



(ISS) con lo scopo di creare attrezzi o piccoli componenti che sono stati smarriti o che servano all'improvviso.

Come abbiamo visto, questa tecnologia si è evoluta fino a poter produrre anche

del cibo, più specificatamente la pasta. Per fare questo, nella macchina vengono aggiunte delle cartucce che contengono un impasto di grano che viene colato per creare pasta di forme e dimensioni diverse.

Un'ulteriore innovazione è la possibilità di usare tale tecnologia a scopo medico, creando protesi di vario tipo. L'Ospedale Regina Elena di Roma ha iniziato a creare ed impiantare protesi ossee in pazienti affetti da cancro. Le prime protesi sono state adoperate per ricostruire la scapola di una 35enne, la natica di una ragazza e per sostituire il tarso, un osso del piede, ad un 13enne.

Ma tale tecnologia non viene usata solo per curare l'organismo, bensì anche l'animo del ricoverato, sollevandone lumore. Il miglior esempio è dato dall'Ospedale Pediatrico Meyer di Firenze, dove è nato il laboratorio T3Ddy, dove si creano oggetti (perlopiù giocattoli per i bambini ricoverati) che affiancano le terapie vere e proprie.

È interessante notare che l'uso e la diffusione di questa tecnologia in campo medico è dovuto all'immaginazione di Hollywood, ed in particolare alla fiction televisiva "Grey's Anatomy". In vari episodi della decima edizione della serie televisiva, due medici discutevano sul come usare una di queste stampanti. Entrambi volevano creare una determinata protesi dell'organismo, ma il primo dei due personaggi voleva curare un animale, mentre l'altro tentava di salvare la vita di un neonato.

Questo è un altro caso in cui la realtà ha superato l'invenzione cinematografica, dimostrando quanto le menti creative possano ispirare gli scienziati, dando origine a nuove tecnologie che si spera essere sempre solo a nostro vantaggio.

Domenico Iandoli

AUGURI ALLA DOTTORESSA DI GREZIA



Mercoledì 14 dicembre 2016 sono stati inaugurati i primi tre reparti dell'Ospedale del Mare di Napoli: Diagnostica per Immagini, Radioterapia e Dialisi.

La dottoressa Graziella Di Grezia, nella nuova struttura, è **Dirigente medico radiologo del Dipartimento di Diagnostica** per Immagini e si occuperà prevalentemente

della diagnostica senologica. Alla dottoressa Di Grezia, nostra conterranea, che in passato ha collaborato con il settimanale **IL PONTE**, pubblicando articoli di interesse medico scientifico, nel complimentarci per il prestigioso incarico ricevuto, rivolgiamo gli auguri per una brillante carriera a sostegno del Servizio Sanitario pubblico.

La Redazione

PIANETA WEB TREPUNTOZERO a cura di Mirko Bianco



INFOJOBS, UN PORTALE SUL MONDO DEL LAVORO



InfoJobs (www.infojobs.it) è un servizio di recruiting online, che si pone l'obiettivo dell'ottimizzazione dei processi di selezione nel mercato del lavoro, andando a costituire il punto di incontro privilegiato tra domanda e offerta di lavoro e ottimizzando, in pratica, i processi di assunzione delle imprese e la ricerca dei candidati.

Infojobs si presenta come il sito numero

uno in Italia per le offerte di lavoro. Nato il 1° aprile 1998 con il nome di Infojobs.net, una società spagnola specializzata nel reclutamento tramite Internet, approda in Italia nel luglio del 2004. Oggi InfoJobs rappresenta un fulcro di essenziale importanza per tutte quelle aziende che sono alla ricerca di candidati dalle precise e determinate caratteristiche ed esperienze lavorative e per coloro che cercano lavoro o magari e più semplicemente un avanzamento di carriera. Il sito è immediato e facile da utilizzare: dopo avere effettuato gratuitamente l'iscrizione,

inserendo le proprie generalità e il proprio curriculum vitae (il quale sarà sempre possibile tenere aggiornato), ogni candidato potrà personalizzare la ricerca di annunci dalla homepage del sito, grazie alla possibilità di effettuare una ricerca indicando una posizione o una semplice parola chiave e scegliendo la regione italiana o anche il Paese estero in cui si avrebbe intenzione di lavorare.

Solo nel 2015 InfoJobs ha raggiunto quasi 6 milioni di iscritti e 79 mila aziende.



Tutto in un CLICK

di Manuel Davide Storti



Rifiuti Statali

La foto è stata scattata recentemente sulla Strada Statale 7 bis di Avellino, in direzione Atripalda. Vedere tutti questi rifiuti ammassati ai bordi della strada non è una pura casualità, se si è soliti passare per questa strada. In tutte le aree di sosta, infatti, si possono notare lunghe scie di spazzatura di ogni genere che un discreto numero di cittadini, a cui probabilmente non è stato insegnato l'utilizzo di un cassonetto per l'immondizia, abbandona giornalmente come se non ci fosse nulla di strano e sbagliato. In tutto questo è possibile notare non solo la mancanza di civiltà di molti cittadini, ma anche come la cara ANAS S.p.A. (a cui spetta la gestione delle strade statali) cura in modo non adeguato e molto saltuariamente le strade di sua competenza, non rispettando le norme in materia stradale, come l'articolo 14 del Codice della Strada, che recita: *"Spetta agli enti proprietari e ai loro concessionari provvedere a manutenzione, gestione e **pulizia** delle strade pubbliche, comprese pertinenze, arredo, impianti e servizi, prevenendo (o segnalando) qualsiasi situazione di pericolo o di insidia. La responsabilità della P.A. non è dunque limitata al solo nastro stradale, ma anche, ad esempio, alle **piazzole di sosta**, al fine di garantire sicurezza e fluidità di circolazione.*



Lo stesso Codice della Strada aggiunge: *"I rifiuti abbandonati sulle piazzole di sosta, ai sensi del citato art. 14, comma 1, lett. a), D. Lg.vo n. 285/1992 devono essere rimossi dall'Ente proprietario della strada."*

"Benché l'A.N.A.S. non sia proprietaria della strada, ma soltanto gestore della stessa, incombe su di essa l'obbligo di te-

nere pulite le strade e le loro pertinenze, salvo poi a rivalersi sull'autore dell'abbandono."

Si spera dunque che non siano solo i cittadini a notare queste "banalità" (che tanto banali non sono), ma anche coloro che dovrebbero garantire alle nostre strade sicurezza e pulizia.

LITURGIA DELLA PAROLA: IV DOMENICA DI AVVENTO

Vangelo secondo Matteo 1,18-24

Così fu generato Gesù Cristo: sua madre Maria, essendo promessa sposa di Giuseppe, prima che andassero a vivere insieme si trovò incinta per opera dello Spirito Santo. Giuseppe suo sposo, poiché era uomo giusto e non voleva accusarla pubblicamente, pensò di ripudiarla in segreto.

Però, mentre stava considerando queste cose, ecco, gli apparve in sogno un angelo del Signore e gli disse: «Giuseppe, figlio di Davide, non temere di prendere con te Maria, tua sposa. Infatti il bambino che è generato in lei viene dallo Spirito Santo; ella darà alla luce un figlio e tu lo chiamerai Gesù: egli infatti salverà il suo popolo dai suoi peccati».

Tutto questo è avvenuto perché si compisse ciò che era stato detto dal Signore per mezzo del profeta: «Ecco, la vergine concepirà e darà alla luce un figlio: a lui sarà dato il nome di Emmanuele», che significa "Dio con noi". Quando si destò dal sonno, Giuseppe fece come gli aveva ordinato l'angelo del Signore e prese con sé la sua sposa.

Gesù nascerà da Maria, sposa di Giuseppe, della stirpe di Davide

Così fu generato Gesù Cristo: sua madre Maria, essendo promessa sposa di Giuseppe, prima che andassero a vivere insieme si trovò incinta per opera dello Spirito Santo. Giuseppe suo sposo, poiché era uomo giusto e non voleva accusarla pubblicamente, pensò di ripudiarla in segreto. Però, mentre stava considerando queste cose, ecco, gli apparve in sogno un angelo del Signore e gli disse: "Giuseppe, figlio di Davide, non temere di prendere con te Maria, tua sposa. Infatti il bambino che è generato in lei viene dallo Spirito Santo; ella darà alla luce un figlio e tu lo chiamerai Gesù: egli infatti salverà il suo popolo dai suoi peccati". Tutto questo è avvenuto perché si compisse ciò che era stato detto dal Signore per mezzo del profeta: "Ecco, la vergine concepirà e darà alla luce un figlio: a lui sarà dato il nome di Emmanuele", che significa "Dio con noi". Quando si destò dal sonno, Giuseppe fece come gli aveva ordinato l'angelo del Signore e prese con sé la sua sposa.

Dio anticipa. L'annuncio è "prima che andassero a vivere insieme"; previene nel sogno il progetto di Giuseppe. Anche la parola del profeta precede il forte intervento di Dio. Dio ama per primo, per questo la sua parola è efficace e si avvera. Il grande silenzio di Giuseppe è obbedienza fertile alla Parola. **Gesù riceve due nomi:** il Salvatore e l'Emmanuele. I nomi dicono i due eventi cristiani: la pasqua e il natale. Anche Giuseppe prende il nome di giusto perché la sua giustizia è misericordia prima ancora che arrivi il messaggio di Dio. **Gesù nasce da una donna umile,** esposta al dubbio del giudizio, al pericolo della condanna. Come Dio aveva scelto il piccolo popolo d'Israele, così ora elegge Maria. Entrambi gli sposi devono cedere alla volontà di Dio con atto di pura fede, con mitezza assoluta. **Il fermo immagine di Giuseppe** – che "mentre stava considerando queste cose, ecco gli apparve un angelo del Signore" – descrive il dono che riceviamo quando entriamo



nell'intimità profonda preghiera: si ferma il pensiero di noi e invade nella nostra vita quello del Signore e della sua pace. **Maria è chiamata Madre** prima ancora di esserlo, poi sarà chiamata sposa; Luca la chiama vergine. Quello che è incommensurabile in Maria sta ad indicare l'irruzione dell'inaudito e ineffabile amore di Dio.

Quella notte Iosef sognò. Me lo ha raccontato in seguito. Sognò un angelo che gli ordinava il necessario. Al mattino riuni la famiglia e dichiarò la sua decisione; sposava Miriàm alla data prevista di settembre, anche se era incinta. Sotto la tenda della cerimonia si sarebbe vista la mia gravidanza. Non ascoltò ragioni. Fu uno scandalo. Il villaggio era contro di lui. "Si è fatto abbindolare da Miriàm, gli ha rifilato chissà che storia e lui se l'è bevuta." "Iosef è un ingenuo." "Iosef non è un uomo." "Iosef ha infranto la legge." "Non ha neanche fatto ricorso alla legge delle gelosie... Grandinavano insulti sulle sue spalle. Si stava facendo lapidare al posto mio. E io non potevo stargli vicino, baciargli le mani, farlo sorridere, perché sorrideva sempre al mio sorriso. Dovette lasciare la bottega di falegname dov'era il primo aiutante. Ne aprì una sua minuscola con pochi attrezzi presi a credito. Ma era il più bravo tagliatore e la gente doveva per forza rivolgersi a lui... Dovevamo aspettare. Intanto era tempo di mietitura e in molti avevano bisogno di arnesi nuovi. Iosef lavorava molto, i manici delle sue falci erano i migliori. Intorno a lui il silenzio cominciò a cedere, i primi saluti in piazza, i complimenti per la qualità dei suoi legni... (Erri de Luca)

Angelo Sceppacerca

TORNA, SIGNORE!...

di Pierluigi Mirra



Barche sbattute dal vento nel mare di notte, richiamano voci di terra poco ascoltate.

Tuguri di gente senza più patria che tende la mano a passanti distratti. Anche l'altare appare una mensa in rovina, e i leviti salgono con passi sempre più lenti. Ma il grido di speranza nel giorno va oltre la voce che grida nell'ora di notte, e non vuole arrendersi al buio che cade e di tristezza sembra colorare la terra. Luce chiediamo ad un bimbo innocente, che tende la mano che sembra lontana, ma offre un sorriso che rompe le tenebre. Torna, Signore, su questa terra assetata di cose che vanno oltre le spire del tempo. Vieni, Signore, nel Tuo presepe di sempre, che Tu riempi di una grande forte presenza. Natale, oggi, domani, oltre i vasti orizzonti, dà luce e gioia ad una storia un po' stanca.

il ponte

Settimanale cattolico dell'Irpinia associato alla Fisci



Proprietà Diocesi di Avellino

Fondazione "Opus solidaritatis pax onlus"

Editrice "Coop. Il Ponte"

Direttore responsabile Mario Barbarisi

Redazione:

Via Pianodardine - 83100 Avellino

fax 0825 610569

Stampa: International Printing - Avellino

Registrazione presso il Tribunale di Avellino
del 22 dicembre 1975

Iscrizione al RNS n. 6.444

Iscrizione ROC n. 16599



BASKET

UNA SIDIGAS SPRECONA PERDE A CANTU'

La SIDIGAS Avellino, lunedì sera, nel posticipo, è uscita sconfitta dal Pala-Desio ad opera della RED OCTOBER Cantù per 75 a 74, nella gara degli ex come quelli in casa avellinese quali Sacripanti, Ragland, Leunen e Fesenko e l'unico in casa canturina quale Acker, vanificando, così, la voglia di battere Cantù a casa sua, cosa che non succede da ben sette anni.

La gara dopo un avvio difficile per la squadra avellinese che l'ha vista sotto nel punteggio, a fine del primo quarto, di 11 punti, è stata, poi, recuperata dai biancoverdi che hanno chiuso il terzo quarto anche con un + 10 di vantaggio.

L'ultimo quarto è stato fatale per la SIDIGAS che ha visto l'inisperato recupero della squadra canturina che è riuscita ad agguantare la vittoria al fotofinish grazie a due tiri liberi nell'ultimo secondo, uno dei quali realizzato e che ha sancito, pertanto, la sconfitta degli irpini.

Molti sono stati gli errori commessi dalla SIDIGAS sotto il canestro avversario frutto, per la verità, anche di una solida difesa di Cantù che ha messo in evidenza, anche, un **ottimo giocatore quale JOHNSON** vero mattatore della serata con ben 35 punti realizzati, il quale ha trascinato la sua squadra alla vittoria finale in uno, anche, alla **buona prova dell'ex ACKER**.

Su tutti gli atleti avellinesi vanno citati **RAGLAND** che si è caricato sulle spalle l'attacco biancoverde realizzando 22 punti e **RANDOLPH** che con i suoi tiri



realizzati dall'arco ha consentito di riacciuffare il risultato per la sua squadra e che ha svolto il suo compito in maniera impeccabile.

Gli altri atleti hanno raggiunto, a mala pena, la sufficienza, ad eccezione del solito **capitan GREEN** che ha combattuto fino alla fine e con un **THOMAS** rimasto a secco nelle realizzazioni, inanellando, ancora una volta, una brutta prestazione dopo le prove convincenti contro Venezia e Reggio.

Coach SACRIPANTI, amareggiato a fine gara perché non ci teneva a perdere nella sua Cantù, ha così commentato la gara: **"Complimenti a Cantù che possiede giocatori di grande talento, sono stati in grado di punirci trovando dei grandi canestri individuali. Abbiamo giocato male nel primo e nel quarto periodo e questo ci è costato la partita. Non dovevamo prendere così tanti punti, specialmente da parte di Johnson. Non**

siamo riusciti a concretizzare i giochi offensivi calando d'intensità subito dopo il +10. Cantù non ha mai perso la speranza credendoci fino alla fine, sono stati più coraggiosi di noi. Questa sconfitta brucia perché fino alla fine pensavo che potessimo farcela. Dobbiamo imparare a difendere meglio, ha concluso, con maggiore continuità e intensità, inoltre, serve l'apporto di tutti i giocatori. Ora non ci resta altro che voltare pagina il più velocemente possibile per concentrarci al meglio sulla gara di Champions League contro Strasburgo."

Infatti, dopo questa bruciante sconfitta che non ha permesso alla SIDIGAS l'aggancio in seconda posizione sia di Reggio Emilia che ha dovuto cedere le armi in quel di Varese sia di Venezia che ha battuto inaspettatamente Milano, **bisogna che la squadra avellinese si risollevi al più presto sia nella gara di Champions League in trasferta contro STRASBURGO (ndr. gara che è in corso al momento della messa in stampa del giornale) il cui risultato è importante per consolidare la prima posizione nel torneo e sia nella prossima gara di campionato, in trasferta domenica contro Varese, dove necessita una vittoria per non rimanere ulteriormente distaccati dalle posizioni più utili per le FINAL EIGHT.**

Franco Iannaccone

PIANTE OFFICINALI: IL LAMPONE



NOME SCIENTIFICO: *Rubus idaeus*
è una pianta della famiglia delle *Rosaceae*

ORIGINE: Particolarmente diffuso sul Monte Ida in Grecia (da cui il nome "*idaeus*"), tanto che Dioscoride nel I sec. a.C. lo chiamava "rovo del monte Ida", cresce spontaneo ai margini dei boschi e lungo le

rive dei fiumi in America Settentrionale, Asia ed Europa, dove si sviluppa anche lungo le coste del Mediterraneo. In Italia si trova fino a 1.500 m. s.l.m., all'ombra e nelle zone ricche di azoto; si raccoglie da maggio all'autunno.

COMPONENTI CHIMICI: composto per l'84% da acqua, contiene il 5% di fibre, l'1,2% di proteine, il 4,2% di zuccheri (tra cui destrosio e fruttosio). I minerali sono: magnesio, sodio, fosforo, potassio, magnesio, zinco, ferro, selenio, manganese, rame e calcio.

Tra le vitamine, sono presenti quelle del gruppo A, B, C, E, K e J, oltre al beta-carotene e alla luteina.

USO INTERNO INFUSO: immergere le foglie nell'acqua bollente e spegnere il fuoco. Dopo un'infusione di circa 10 minuti, filtrare l'infuso e berlo lontano dai pasti per l'azione diuretica e al momento del bisogno in caso di diarrea. Si rivela utile anche in caso di stomatiti e mal di gola.

Il macerato glicerinato delle gemme, assunto in misura di 40-50 gocce a metà mattina e 40-50 a metà pomeriggio, coadiuva il sistema ormonale femminile.

STORIA: i Greci e i Romani se ne cibavano con "grande diletto". I Cimbri appendevano i suoi rami sugli usci delle case contro le avversità e per non far tornare le anime dei morti. Un tempo i frutti di queste piante venivano usati anche per profumare il vino e tuttora sono impiegati per aromatizzare bevande, liquori e sciroppi.

PROPRIETÀ: grazie alla vitamina C ha proprietà antinfiammatorie delle vie respiratorie, ma recentemente sono state evidenziate le proprietà antitumorali, dovute all'acido ellagico, potente antiossidante, che inibisce la proliferazione delle cellule tumorali, specie nell'intestino.

È poi un importante diuretico, rinfrescante e coadiuvante delle difese immunitarie. Il consumo di lamponi è indicato alle donne in gravidanza, a

causa della presenza dell'acido folico e della vitamina P, favorendo anche lo sviluppo del feto. I suoi tannini rendono l'infuso un utile rimedio contro la diarrea. L'infuso delle sue foglie è molto efficace contro le infiammazioni, in particolare di gola ed occhi.

Le fibre di manganese in essi contenute aiutano nelle diete dimagranti, perché ral-



lentano il processo digestivo e stimolano il metabolismo a bruciare grassi.

CONTROINDICAZIONI: i lamponi contengono acido ossalico e vanno quindi evitati nei soggetti che soffrono di gotta o problemi ai reni. Inoltre, poiché limitano l'assorbimento del ferro, non devono essere assunti da coloro che si sottopongono a cure integrative del minerale. In gravidanza e allattamento, se assunti non sporadicamente, vanno monitorati dal ginecologo.

Francesca Tecce



DESCRIZIONE:

si presenta come un arbusto spinoso, a forma di cespuglio, con polloni biennali che sorgono dalle radici e si espandono soprattutto in larghezza. Le **radici** principali sono tozze e rizomatose; quelle secondarie a forma di fascicolo. Il **fusto** arriva a 2 m.

di altezza ed è di colore blu verdastro, legnoso, con aculei spinosi di colore rossastro.

Le **foglie** sono caduche, di colore verde intenso di sopra e bianche e pelose nella parte inferiore, appuntite alle estremità. I **fiori** sono riuniti in piccoli grappoli, bianchi e a volte con macchie rosa; presentano 5 sepali e 5 piccoli petali. I **frutti** hanno forma variabile da tonda a conica. Il colore può essere da rosa pallido a rubino, fino ad arrivare anche al violaceo; a volte sono coperti da uno strato di pruina, che rende opaco il colore

**PARCO
COMMERCIALE
MOVIEPLEX**



Non solo cinema

SHOPPING DI NATALE AL PARCO COMMERCIALE

DRIVE IN
CALZATURE

SPORT1ZZARE®
THE SPORT PROVIDER

IORELLARUBINO

PIAZZA ITALIA

Jennyfer

CycleBand
0-14

oltre

Mia
WALK-UP

terranova

stellazeta

TATA

BLOOKER
ABBIGLIAMENTO UOMO

Uccialottica

**OLD
WILD
WEST**

MOVIEAT
RISTORANTE

McDonald's

crema & cioccolato

CINECAFÈ
CAFFETTERIA - LUNCH BAR

**COSMIC
BOWLING**

HAPPY CASA

**EURO
Spin**

MOVIEPLEX

VIA N. SANTANGELO - MERCOGLIANO (AV)
ORARIO CONTINUATO 9.30/21.30