



DIALYSIS srl
LABORATORIO DI NEFROLOGIA
E TERAPIA DIALITICA

Via PERCESEPE 2

83100 AVELLINO

alle spalle Casa di Cura

"Villa Esther"

Tel: 082572663

Fax: 082572663

E-mail: dialysisrl@virgilio.it

P.L./C.F.: 01755940648

il ponte

Settimanale Cattolico
dell'Irpinia

ANNO XXXIX - N° 32 - euro 0.50
Sabato 9 Novembre 2013

"Et veritas liberabit vos"



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

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

Pace Mip

和平 Paz

سلام Peace

سلام Paix

Damai

Frieden

POLITICA

5

IL PARTITO CHE NON C'È

Michele Criscuoli



FISCO

6

LA "TELENOVELA" INFINITA DELL'IMU

Franco Iannaccone



BASKET

14

LA RICADUTA DELLA SIDIGAS

Sport



VANGELO

11

LA LITURGIA DELLA PAROLA

Stefania De Vito



IL TEATRO DEI PUPI



**Luigi
Barbarito***

Una volta era popolare, in modo particolare in Sicilia e altre regioni del Sud, il teatro dei pupi, marionette manovrate dai "pupari," uomini di fatica ed esperienza che le animavano con le mani e la voce, rievocando personaggi e vicende dell'epopea cavalleresca. Erano storie di duelli, battaglie, amori difficili, tradimenti, ma anche di fedeltà, eroismo, onore, dignità, sacrificio e fede. Noi ragazzi salutavamo con gioia l'arrivo al paese della piccola carovana dell'Opera dei pupi. Non era ancora il tempo della Televisione e degli aggeggi elettronici che oggi inchiodano piccoli e grandi all'immobilità e all'imbonimento col pericolo di farne dei robot. Era bello stare insieme, schierarsi per Orlando o per Rinaldo, sognare imprese valorose ed onorifiche, discutere e dibattere, ma tutti concordi nel condannare i traditori e altri della sua risma che si vendevano l'anima per i soldi o la promessa di un'onorificenza. Oggi i "pupari" che muovono le marionette sono i magnati delle industrie e dei grandi mezzi di comunicazione, i maghi delle finanze, i politici a vita o a compra-vendita, i direttori di giornali a servizio di padroni potenti, più o meno occulti, o peggio ancora di "capi bastone" di società occulte e spesso criminali. Per non dire di personaggi, che dal giorno alla notte fondano partiti, ne cambiano nome, li controllano e foraggiano a proprio uso e consumo, e mandano a casa gli oppositori o li coprono di insulti e di denigrazione, senza consultare i militanti o gli elettori. Operazioni queste fatte ad alta voce e suono di trombe per garantire, come al solito, democrazia, libertà e benessere, a un idilliaco Paese dove non si pagheranno tasse e tutto nasce, cresce e prospera per generazione spontanea! Non fa perciò meraviglia che molti cedano al servilismo e all'adulazione per assicurarsi le grazie del padrone ed un posticino sicuro nel regno di Bengodi. Fino a quando questo nostro Paese si farà menare per il naso da non pochi stagionati pupari di turno? La crisi che stiamo soffrendo e che morde atrocemente nella carne dei poveri, dei meno abbienti e di un'intera generazione di giovani sacrificata, dovrà insegnarci che la soluzione è prima di tutto in noi stessi. Bisogna cambiare modi di vita, abitudini di spreco e di spensieratezza, rinunciare al proprio egoismo arido e meschino, ritrovare la consapevolezza di essere un grande popolo quando operiamo insieme e per una giusta causa. Bisogna armarsi del coraggio, della fede e della volontà dei nostri maggiori che nel giro di un ventennio, stimolati dalla recuperata democrazia e libertà, seppero ridare all'Italia dignità, decoro e prosperità. Si facciano avanti di nuovo uomini liberi e forti, dediti al bene comune e non all'interesse personale o di casta, pronti a vivere con onore, dignità e moralità il loro servizio alla patria comune. Solo allora potremo guardare al futuro con speranza e fiducia.

* Nunzio Apostolico Emerito

LA QUALITÀ DELLA VITA AD AVELLINO



Le stranezze e i debiti delle Regioni italiane

Nei giorni scorsi è stato pubblicato dalla Corte dei Conti il rapporto sulla Finanza Regionale, dal quale si evince che le Società delle Regioni sono 403, nove in più rispetto alle 394 del 2012.

Alfonso Santoli pag. 5

**Domenica 17 Novembre
la 63esima Giornata del
Ringraziamento organizzata
da Coldiretti di Avellino e
dall'Ufficio Diocesano della
Pastorale Sociale e del Lavoro**

pag. 4

Il Ponte è il primo settimanale dell'Irpinia

MEDICINA

a cura del dottor Gianpaolo Palumbo



MANGIAMO FUNGHI PER STARE CALMI

L'autunno è la stagione dei funghi e nelle nostre case da sempre c'è stato il nonno fungaiolo e lo zio appassionato o il padre che si alzava all'alba alla scoperta del "posto" migliore. Nonostante tanta cultura ed esperienza di funghi si può ancora morire perché i casi di avvelenamento sono ancora percentualmente importanti, anche se oggi si utilizzano solo le specie che sono commestibili e si cerca di mettere da parte criteri personali di valutazione. Oltre a quelli "pericolosi", esistono funghi assolutamente non commestibili in quanto immangiabili in tutti i sensi, sono poche le "categorie" (i porcini, i chiodini, gli ovuli buoni, le mazze di tamburo, le manine, i prataioli, i gallinacci o finferli o cantarelli, i carboncelli, i piopparelli, ecc) che, oltre ad essere facilmente riconoscibili, sono utili all'uomo per l'ottimo valore energetico e per il sapore, tanto è vero che vengono soprannominati: "la carne dei poveri".

pag. 8



DIALYSIS srl

LABORATORIO DI NEFROLOGIA

E TERAPIA DIALITICA

- Certificato ISO 9001

- Convenzionato con SSN

- 3 turni giornalieri con reperibilità notturna e festivi

- Servizio trasporto pazienti privato

Via PERCESEPE 2 - 83100 AVELLINO

alle spalle Casa di Cura "Villa Esther"

Tel: 082572663 - Fax: 082572663

E-mail: dialysisrl@virgilio.it

P.L./C.F.: 01755940648

La classifica del Sole24ore

La città di Avellino perde ancora posizioni rispetto ai parametri analizzati per valutare la qualità dei servizi. Pubblichiamo di seguito la versione integrale della classifica con i riferimenti a: Tenore di vita, Affari e Lavoro, Servizi, Ambiente, Salute, Popolazione, Ordine Pubblico e Tempo Libero. Per i dati relativi alla città di Avellino bisogna [leggere a pagina 3](#), dove si trovano le ultime posizioni.

La pagella finale				Tenore di vita	Affari e lavoro	Servizi ambiente salute	Popolazione	Ordine pubblico	Tempo libero
Pos.	Diff. pos.	Provincia	Punti	▼	▼	▼	▼	▼	▼
1	1 ▲	Bolzano	626	26	3	22	33	4	3
2	6 ▲	Siena	616	24	28	41	2	17	2
3	3 ▲	Trento	604	19	17	14	3	9	20
4	7 ▲	Rimini	589	62	19	24	38	93	1
5	-1 ▼	Trieste	586	2	16	6	30	32	16
6	7 ▲	Parma	586	12	7	8	7	87	9
7	-4 ▼	Belluno	584	3	61	62	19	2	53
8	-3 ▼	Ravenna	581	36	4	3	22	89	18
9	1 ▲	Aosta	581	11	40	28	5	19	10
10	-9 ▼	Bologna	577	8	12	1	20	97	21
11	4 ▲	Reggio Emilia	576	32	2	7	8	36	63
12	4 ▲	Piacenza	575	13	25	45	1	43	37
13	9 ▲	Modena	569	18	10	19	8	53	30
14	10 ▲	Verona	565	6	30	52	18	30	24
15	5 ▲	Cuneo	565	41	1	19	25	35	62
16	2 ▲	Udine	564	32	18	38	53	16	11
17	2 ▲	Milano	564	1	13	4	71	105	26
18	-11 ▼	Firenze	563	44	22	16	27	75	7
19	9 ▲	Arezzo	561	54	6	34	6	40	37
20	-11 ▼	Sondrio	560	28	32	5	49	11	55
21	2 ▲	Roma	557	10	19	33	34	103	4
22	-5 ▼	Treviso	556	4	42	72	26	10	42
23	7 ▲	Pesaro Urbino	553	68	34	51	22	13	23
24	31 ▲	Savona	551	35	9	53	59	83	6
25	-13 ▼	Forlì Cesena	550	26	38	19	4	101	28
26	6 ▲	Brescia	549	36	5	54	12	96	35
27	-6 ▼	Vicenza	547	30	15	56	28	22	46
28	5 ▲	Grosseto	546	54	34	71	14	29	16
29	9 ▲	Macerata	544	57	47	40	10	50	22
30	-16 ▼	Livorno	544	24	23	11	95	80	8
31	11 ▲	Pisa	542	53	27	9	38	103	15
32	-6 ▼	Pordenone	541	32	50	46	32	6	73
33	-6 ▼	Lucca	541	46	25	1	94	73	26
34	3 ▲	Mantova	541	40	10	31	24	64	55
35	12 ▲	Prato	536	21	8	36	11	106	57
36	14 ▲	Como	536	38	37	10	68	23	59
37	-1 ▼	Bergamo	534	44	14	15	36	94	48
38	1 ▲	Verbano C. O.	533	61	64	12	88	7	52
39	-4 ▼	Venezia	531	65	57	46	54	65	5
40	1 ▲	Padova	531	28	33	37	40	58	45
41	8 ▲	Ancona	530	47	58	24	37	56	32
42	-11 ▼	Perugia	530	71	63	41	12	68	14
43	8 ▲	Torino	529	13	41	17	54	102	33
44	-15 ▼	Gorizia	529	17	68	22	80	41	30
45	7 ▲	La Spezia	529	50	58	18	82	21	36
46	7 ▲	Asti	526	38	29	58	15	31	75
47	-22 ▼	Genova	526	47	50	26	66	72	25
48	-2 ▼	Terni	525	68	38	59	30	32	39
49	-5 ▼	Ferrara	518	42	56	41	63	34	51
50	22 ▲	Ascoli Piceno	516	66	73	65	85	5	41

Abbiamo atteso alcuni giorni dall'uscita dei dati diffusi dal Sole24ore per poterli ri-esaminare. E' un lavoro che in forma diversa hanno già compiuto altri media locali, giornali ed emittenti locali, il nostro è un settimanale, i tempi sono diversi, per noi costituisce un vantaggio: siamo agevolati nel ritornare sui fatti per poter entrare in profondità, per analizzare nel dettaglio le questioni. Nel caso dei dati sulla qualità della vita nelle province italiane, riteniamo sia un errore archiviare in fretta, come spesso accade, degli indicatori che andrebbero, invece, analizzati meglio da giornalisti e amministratori per migliorare (se si ha intenzione di farlo!) la qualità della vita nella propria città. Viviamo in una città eterno cantiere, in una città senza spazi e servizi adeguati per giovani e anziani, una città con "zero metri" di pista ciclabile. Basta questo per dire che c'è tanto da fare, forse anche troppo!

51	-8 ▼	Cremona	515	42	23	46	44	62	63
52	6 ▲	Pistoia	514	60	31	34	72	69	40
53	10 ▲	Nuoro	514	71	55	39	45	42	43
54	2 ▲	Biella	513	13	65	32	77	36	61
55	13 ▲	Rovigo	512	22	43	90	68	12	65
56	6 ▲	Massa Carrara	511	31	62	65	85	39	34
57	-17 ▼	Lecco	508	5	43	13	54	80	94
58	1 ▲	Vercelli	507	7	53	64	65	46	66
59	-5 ▼	Oristano	506	87	105	54	101	1	88
60	-3 ▼	Alessandria	504	23	52	68	47	79	54
61	-1 ▼	Imperia	504	78	45	69	58	94	13
62	7 ▲	Teramo	503	52	60	73	28	65	49
63	-15 ▼	Novara	502	16	53	61	61	99	47
64	2 ▲	Pavia	501	20	48	60	42	76	74
65	-1 ▼	Chieti	501	59	46	63	62	55	58
66	-32 ▼	Varese	499	9	69	29	74	82	69
67	-22 ▼	Olbia Tempio	499	67	49	69	91	85	18
68	-3 ▼	Ogliastra	498	70	67	46	45	36	68
69	-2 ▼	Lodi	491	49	19	50	49	62	99
70	-9 ▼	Sassari	487	74	66	27	84	100	44
71	0 =	Viterbo	487	73	70	77	21	48	67
72	1 ▲	Pescara	483	58	71	75	74	97	29
73	1 ▲	Cagliari	480	63	76	44	105	78	12
74	-4 ▼	L'Aquila	478	63	81	98	16	47	60
75	0 =	Rieti	473	80	77	86	17	24	85
76	0 =	Potenza	451	100	100	82	43	13	84
77	1 ▲	Matera	450	86	101	91	63	7	96
78	5 ▲	Catanzaro	448	82	88	102	57	18	91
79	1 ▲	Crotone	447	102	84	107	59	3	105
80	-3 ▼	Campobasso	447	83	82	89	48	59	80
81	6 ▲	Ragusa	447	87	72	77	67	69	85
82	-3 ▼	Latina	446	78	75	100	72	107	49
83	14 ▲	Benevento	445	96	84	83	70	50	72
84	2 ▲	Medio Campidano	445	50	79	29	106	60	90
85	5 ▲	Carbonia Iglesias	445	54	83	57	107	60	71
86	-2 ▼	Frosinone	443	75	74	97	92	45	82
87	12 ▲	Enna	438	97	94	85	41	19	102
88	-7 ▼	Siracusa	438	91	34	87	99	56	95
89	-7 ▼	Isernia	438	77	88	105	34	15	106
90	6 ▲	Catania	429	80	91	79	98	87	77
91	-6 ▼	Lecce	424	104	96	74	96	67	69
92	2 ▲	Reggio Calabria	424	100	106	103	49	28	87
93	-1 ▼	Avellino	423	85	96	95	81	50	92
94	-5 ▼	Messina	423	92	98	104	90	26	81
95	6 ▲	Agrigento	421	98	106	80	79	27	103
96	-3 ▼	Cosenza	420	95	102	99	83	25	93
97	-2 ▼	Salerno	418	106	80	92	85	83	79
98	6 ▲	Caserta	414	93	92	93	78	69	98
99	3 ▲	Palermo	414	99	103	87	93	90	75
100	-2 ▼	Bari	412	105	87	75	103	49	82
101	6 ▲	Foggia	412	103	77	101	76	92	88
102	-11 ▼	Vibo Valentia	412	89	104	106	52	44	100
102	-11 ▼	Vibo Valentia	412	89	104	106	52	44	100
103	0 =	Trapani	411	76	86	96	97	77	101
104	-16 ▼	Brindisi	410	90	90	67	102	85	97
105	1 ▲	Caltanissetta	405	84	98	81	88	74	107
106	-1 ▼	Napoli	405	107	93	84	100	90	78
107	-7 ▼	Taranto	391	94	95	94	103	54	104

Nella Classifica del Sole24ore il capoluogo perde ancora posizioni

La “non” qualità della vita ad Avellino

Secondo i dati diffusi dal Sole 24 Ore sulla qualità della vita, e pubblicati annualmente, la provincia di Avellino si attesta al 93esimo posto, tra i capoluoghi di provincia, perdendo un'ulteriore posizione rispetto all'anno precedente. E' invece Bolzano la provincia dove si vive meglio in Italia, mentre il fanalino di coda è Taranto. Il dato che emerge nella sua immediatezza è ancora la profonda spaccatura tra Nord e Sud del Paese. Nelle prime dieci posizioni ci sono solo province settentrionali; nelle ultime dieci, solo province meridionali.

La ricerca, svolta sulle 107 province, tiene conto di sei settori principali (tenore di vita, affari e lavoro, servizi ambiente e salute, popolazione, ordine pubblico, tempo libero) costruiti a loro volta su sei indicatori (per un totale di 36), che permettono di stilare sei graduatorie distinte e una classifica finale. Nella top ten troviamo, dopo Bolzano, Siena, Trento, Rimini, Trieste, Parma, Belluno, Ravenna, Aosta e Bologna.

Il capoluogo trentino conquista la vetta della classifica grazie ad un ottimo punteggio nei capitoli Affari e lavoro, Tempo libero e Ordine pubblico. In particolare viene premiata per la bassa disoccupazione, le presenze turistiche e la scarsa incidenza di reati come furti in casa o di auto. In fondo alla classifica è all'estremo opposto della Penisola invece Taranto, fortemente penalizzata dalla scarsa presenza di giovani.

Le province che si sono classificate prime nei vari settori sono: Milano per il Benessere economico; Cuneo per Affari e Lavoro; Bologna e Lucca alla pari per Servizi Ambiente e Salute; Piacenza per Popolazione; Oristano per Ordine Pubblico; Rimini per il Tempo Libero.

Ma veniamo ad Avellino. La nostra provincia risulta poco “vivibile” secondo la valutazione di molteplici aspetti.

Scomponendo i dati dei vari parametri, che hanno dato luogo alla somma finale, ci accorgiamo subito che gli elementi che riguardano i settori economici e produttivi, incidono negativamente nel risultato finale: il reddito individuale, il numero di depositi bancari, l'importo medio delle pensioni e i



consumi delle famiglie. Le pensioni erogate dall'INPS sono pressoché ai livelli minimi e le spese per consumi familiari tra i più bassi d'Italia.

Anche nelle componenti del parametro Affari e Lavoro (Imprese registrate per ogni 1000 abitanti/ Iscrizioni e cancellazioni aziende/ Ricerca di lavoro e disoccupazione/ Lavoratori all'estero/ Prestiti alle imprese/ Sofferenze per impieghi bancari) non siamo messi bene. Siamo al 96° posto. Nel parametro Servizi, Ambiente e Salute siamo al 95° posto. Questo rappresenta davvero un dato preoccupante, visto che fino a qualche anno fa eravamo tra i primi posti. Ad incidere negativamente in questo settore e a farci precipitare in basso nella classifica sono i parametri su cui si basa la ricerca, in cui c'è stata una flessione particolarmente negativa. Parliamo dell'Indice di Legambiente sull'Ecosistema urbano, del tasso di emigrazione ospedaliera, della

presenza di asili comunali e dell'indice di copertura della banda larga. Anche per quanto riguarda l'ordine pubblico ci piazziamo al 50° posto con una ancora scarsa microcriminalità (scippi, rapine e furti) seppure comunque in aumento rispetto agli anni precedenti, e un aumento invece esponenziale di truffe, frodi e estorsioni. L'isola felice sembra un ricordo lontano. Avellino, indubbiamente, raffrontata ad altre realtà territoriali vicine, è una provincia ancora vivibile ma, purtroppo, le organizzazioni di stampo camorristico, nel tempo, hanno esteso i loro tentacoli anche in Irpinia, ed in alcune aree, in maniera particolare, in cui cova da tempo il germe di una criminalità organizzata che sembra trovare sul nostro territorio quasi una sorta di nascondiglio sicuro dal quale agire. Nel parametro sulla Popolazione ci classifichiamo all'81° posto. Discreta la densità demografica (50° posto). L'unico dato in

cui rientriamo tra i primi 10 è il numero di laureati (9° posto), del quale però non abbiamo nulla di cui vantarci se confrontato con il tasso di emigrazione giovanile, a causa della scarsa offerta di lavoro. Avellino, quindi, diventa una provincia sempre più anziana, precipitando al 79° posto.

E, per finire, negli indici del parametro del Tempo Libero stiamo messi alquanto male. Il tempo che dedichiamo alle attività culturali e ricreative è davvero poco se ci classifichiamo al 92° posto. Per non parlare dell'assenza delle piste ciclabili. Se, dunque, si vede circolare nel salotto buono della città qualche bici in più rispetto agli anni precedenti sembra essere più per moda che per un uso più consapevole dei mezzi di trasporto, se poi per l'utilizzo dell'automobile siamo ancora al 99° posto! Uno scarso numero di librerie e di centri culturali e sportivi fa poi apparire Avellino una provincia apatica e pigra.

Pensiamo ancora se la città venisse valutata sotto l'aspetto della presenza di barriere architettoniche, della pianificazione urbana, dell'abuso di alcool e droghe tra i giovani, del numero di suicidi così alto. Quest'ultimo fenomeno, come dimostrano anche i recenti fatti di cronaca, in Irpinia sta assumendo dimensioni preoccupanti anche tra i giovani. I dati Istat ci confermano che la provincia di Avellino, insieme alla provincia di Potenza, presenta una delle più alte percentuali di suicidi dell'Italia meridionale. Evidentemente anche nel campo dei servizi alla persona, nel settore educativo, nell'organizzazione del tessuto sociale c'è qualcosa che non va. Dati che fanno riflettere, se poi questi stessi indicatori sono spesso le parole più usate nei programmi politici a ridosso delle elezioni. I cittadini, e in particolare i giovani, nel loro generale pessimismo e rassegnazione, percepiscono l'immagine di un territorio desolato e senza prospettive di crescita, in cui la soluzione è l'emigrazione o, addirittura, la negazione di sé. Ed è questo, forse, il dato più sconcertante.

Luigia Meriano

Domenica 17 Novembre 2013 ore 10.00 - Cattedrale di Avellino

LA GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO

La 63esima Giornata del Ringraziamento organizzata da Coldiretti di Avellino, con la collaborazione dell'Ufficio Pastorale Sociale e del Lavoro e Giustizia e Pace e Salvaguardia del Creato della Diocesi di Avellino.

Svolgerà domenica 17 Novembre 2013 la 63esima Giornata del Ringraziamento organizzata da Coldiretti di Avellino, con la collaborazione dell'Ufficio Pastorale Sociale e del Lavoro e Giustizia e Pace e Salvaguardia del Creato della Diocesi di Avellino.

Quest'anno l'annuale festa sarà celebrata nella Cattedrale di Avellino con il raduno delle macchine agricole a partire dalle ore 9.30 e la Celebrazione Eucaristica presieduta dal Vescovo, Monsignor Francesco Marino (alle ore 10.00).

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

ORE 8.30

Apertura degli Stand in Piazza Libertà (di fronte all'Episcopio) dei Produttori di Campagna Amica di COLDIRETTI AVELLINO e dell'Ufficio Pastorale Lavoro del Creato e

ORE 9.30

Ritrovo dei produttori e mezzi agricoli dinanzi al sagrato del Duomo di Avellino

Ore 10.00

Celebrazione Eucaristica presieduta da S.E. Rev.ma Mons Francesco MARINO Vescovo di Avellino

A conclusione della S.Messa di Ringraziamento in Piazza Duomo, Benedizione dei mezzi agricoli

Ore 11.30

Salone dell'Episcopio saluto alle Autorità convenute.

A conclusione della S. Messa, la benedizione delle macchine agricole sarà alle ore 11.15 davanti al sagrato del Duomo di Avellino e terminerà con il saluto alle autorità e a tutta la comunità nel Salone dell'Episcopio di Avellino.

Fin dal mattino in Piazza Libertà i Produttori di Campagna Amica della Coldiretti di Avellino saranno presenti negli Stand, con l'intento di far incontrare gli interessi di cittadini, consumatori, e produttori attorno ai temi della qualità dei consumi e degli stili di vita, dell'ambiente e del territorio. L'opportunità di fare la spesa in modo sostenibile e responsabile, acquistando prodotti agricoli di stagione, selezionati con cura, sempre freschi e di origine italiana garantita. La festa del Ringraziamento, che ha le sue origini in Italia nel lontano anno 1951 per iniziativa della Coldiretti, è un appuntamento che rappresenta la tradizione rurale e unisce la gente dedita alla coltivazione dei campi. Gli imprenditori agricoli si preparano per una nuova annata agraria e rendono grazie al Signore per i frutti che la terra ha donato nell'anno che sta per terminare.

Quest'anno il messaggio della Commissione Episcopale Italiana è indirizzato ai “giovani protagonisti dell'agricoltura”, un fenomeno sempre più importante, che registra un ritorno alla campagna da parte delle nuove generazioni. I giovani si avvicinano all'agricoltura con nuove competenze, conoscenze tecnologiche e una forte attenzione al biologico e al naturale.

Messaggio per la 63ª Giornata Nazionale del Ringraziamento Giovani protagonisti nell'agricoltura



STRALCIO....

Carissimi giovani, ci rivolgiamo direttamente a voi quest'anno, in occasione della Giornata nazionale del Ringraziamento per i frutti della terra, come Vescovi incaricati della pastorale sociale e del lavoro...

...In questa Giornata ci sentiamo particolarmente vicini, nelle nostre Chiese locali, a tutti gli agricoltori d'Italia. Ci uniamo a loro anzitutto nella preghiera, richiamata emblematicamente nel momento dell'Angelus, come ritratto ad esempio nella famosa tela del pittore Jean-François Millet. Agli agricoltori desideriamo esprimere poi la nostra gratitudine per la loro fatica. Il nostro grazie si unisce al Magnificat di Maria di Naza-

reth, giovane come voi, carissimi! Pronta allo stupore e sollecita verso la cugina Elisabetta, Maria ci rassicura con il suo canto di lode, perché anche i piccoli e i poveri possono vincere nella battaglia della vita. Vi indichiamo anche la figura di San Giuseppe, definito dal Papa “custode, perché sa ascoltare Dio, si lascia guidare dalla sua volontà, e proprio per questo è ancora più sensibile alle persone che gli sono affidate, sa leggere con realismo gli avvenimenti, è attento a ciò che lo circonda e sa prendere le decisioni più sagge” (Omelia nella Santa Messa per l'inizio del ministero petrino del Vescovo di Roma, 19 marzo 2013).

La Commissione Episcopale per i Problemi Sociali e il Lavoro, la Giustizia e la Pace

IL PARTITO CHE NON C'È

In molti siamo convinti che non occorra buttare via tutto: è necessario, piuttosto, rimettere insieme ciò che è utile per costruire il partito che non c'è e che, forse, non riusciremo a vedere se a comandare vi saranno le stesse facce, gli stessi egoismi, di questi ultimi venti anni.



Michele Criscuoli

L'ultima nota sulle vicende politiche italiane ha suscitato osservazioni da parte di un amico (berlusconiano) che mi ha, affettuosamente, rimproverato di dare troppa fiducia al PD, di continuare a credere nella possibilità che quel partito possa cambiare la Politica ed il Paese.

Non penso di aver espresso tanta fiducia all'attuale classe dirigente del PD. Anzi, ho riproposto i dubbi e le riserve che tanti elettori e simpatizzanti "democratici" nutrono nei confronti della classe dirigente, nazionale e locale, di quel partito. Certo, oltre alle perplessità, aleggiava la speranza in un cambiamento, sapendo bene, però, che, nella situazione data, né Renzi, né Cuperlo, né il simpatico Civati potrebbero realizzarlo. Per rinnovare il PD, infatti, bisognerebbe fare qualcosa di simile a quello che facevano le nostre nonne quando, non volendo buttare via un vecchio maglione, sfilavano la lana, la recuperavano quasi tutta e, imbracciati i ferri, con altra lana nuova, inventavano un maglione ancora più bello di quello disfatto.

In molti siamo convinti che non occorra buttare via tutto: è necessario, piuttosto, rimettere insieme ciò che è utile per costruire il partito che non c'è e che, forse, non riusciremo a vedere se a comandare vi saranno le stesse facce, gli stessi egoismi, di questi ultimi venti anni.

Proviamo a capire. Il fatto che l'intelligente riflessione dell'ex ministro Barca sul "partito nuovo per il buon governo" sia stata fatta ca-

dere come lettera morta, (malgrado le discussioni che vi sono state nei circoli PD), la dice lunga sulla possibilità che si possa realizzare il cambiamento. Certo, si poteva discutere dell'esito finale dell'idea di Barca (*il nuovo partito della sinistra italiana*, proposto a militanti e dirigenti che non sono mai stati di "sinistra") ma la parte del suo documento, che analizzava la crisi dei partiti ed il cancro dell'occupazione della Pubblica Amministrazione finalizzata solo alla gestione del potere, meritava ben altri consensi! Il vero fulcro di ogni cambiamento sta proprio lì: **solo se i partiti** (il ragionamento vale per tutti) **limiteranno la loro funzione al dato costituzionale** (art. 49: *tutti i cittadini hanno diritto di associarsi liberamente in partiti per concorrere con metodo democratico a determinare la politica nazionale*), **senza identificarsi con le Istituzioni (nazionali e locali), solo allora, la Politica potrà raccogliere idealità, entusiasmi, consensi e partecipazione.** In altre parole, per costruire una nuova casa dei democratici non ci si potrà limitare a rifare l'intonaco o, se mai, a cambiare il colore delle pareti esterne. Serve un lavoro di ristrutturazione ben più ampio e complesso, che potrà essere realizzato o con il consenso di alcuni degli occupanti la casa o con la loro definitiva emarginazione.

Certo, oggi, con le liti ed i ricorsi, nei circoli e nelle federazioni di mezza Italia, sullo svolgimento dei congressi locali, la situazione appare tutt'altro che chiara. Sembra di essere tornati alla "truppe cammellate" della peggiore tradi-

zione democristiana, ai "pacchetti di tessere" acquistati, se mai, dalla malavita organizzata per controllare i politici: che desolazione!

Riuscirà Renzi a cambiare qualcosa in queste drammatiche condizioni? E, se pure ottenesse un'ampia maggioranza in occasione delle prossime primarie, quale possibilità avrebbe di rivoluzionare un partito con una classe dirigente fatta da vecchi burocrati, da incalliti professionisti della politica che traggono ogni loro risorsa solo dalla partecipazione alla gestione del potere?

Il problema vero è che questa classe dirigente ha in mano il partito, il nome e la struttura, e non vorrà cederlo a nessuno che possa mettere in pericolo la propria sopravvivenza.

Facciamo un esempio: se, rispetto alle iscrizioni gonfiate di questi giorni, alle primarie per l'elezione diretta del segretario nazionale si dovesse registrare una partecipazione "multipla" (tre milioni di votanti rispetto ai 300mila iscritti), chi guiderà il partito (a tutti i livelli) come si comporterà? Il risultato sarà considerato come il successo di Renzi o qualcuno si preoccuperà di dare voce e peso a quei cittadini che, recandosi a votare ai gazebo, avranno dichiarato la loro voglia di partecipazione? E quanti di quegli elettori (traditi, poi, dai dirigenti) diserteranno, dopo qualche mese, le urne impedendo (come è già successo) al PD di vincere?

Il problema della Politica è proprio questo: un'oligarchia di professionisti si è auto-proclamata classe dirigente, in tutti i partiti. Sono loro a possedere "le azioni" delle aziende-partito che hanno costruito; azioni che si contendono con metodi del tutto discutibili, spesso non democratici, di fatto osteggiando ogni proposta di rinnovamento.

Ma può, ancora, esservi una speranza di cambiamento della Politica, in tutti i partiti? Avevo apprezzato, nel PD, in qualche occasione (Barca), la volontà di un discorso onesto e sincero sulla vita dei partiti politici; nei progetti di Renzi intravedo tutta la carica di chi vorrebbe "rottamare" i peggiori vizi di quel partito. Per questo sono ancora tentato dalla speranza!

Così come immagino che soluzioni "rivoluzionarie" possano incidere nella vita di altre formazioni politiche, convincendo o pensionando una classe dirigente del tutto "omologa" (a volte, persino in peggio) rispetto a quella del PD.

Questa volta, però, voglio farmi convincere dai fatti non dalle solite promesse: se la musica sarà sempre la stessa, se oltre al "maestro" non cambieranno "i musicanti" e se questi non riusciranno a proporre un concerto nuovo e con-vincente, preferirò restare a casa... e dedicarmi a qualche buona lettura!

SPRECOPOLI



Alfonso Santoli

Le stranezze e i debiti delle Regioni italiane



Nei giorni scorsi è stato pubblicato dalla Corte dei Conti il rapporto sulla Finanza Regionale, dal quale si evince che le **Società delle Regioni** sono **403**, nove in più rispetto alle **394** del 2012.

In Lombardia troviamo, ad esempio, la "Finlombarda" con 11 partecipazioni. La Regione Molise ha 15 partecipazioni, 4 in più della Lombardia. La Sicilia ne ha 33 di primo livello, alcune delle quali verso la liquidazione da parte dei nuovi amministratori. La Campania ne ha 30 seguita dall'Emilia Romagna con 28 e dal Lazio e dalla Calabria con 27.

Le partecipate sono costituite da società di trasporto, imprese di servizi, aziende culturali, ditte di marketing, ecc., che vanno dallo zuccherificio del Molise all'industria salina "Italkali", controllata per il 51% dalla Regione Sicilia. In Campania abbiamo la "SMA sistemi per la meteorologia e l'ambiente Campania", la quale si occupa dei servizi antincendi e, quindi, non ha niente a che fare con la meteorologia e con le

previsioni del tempo. Ha **678 dipendenti**, circa 10 milioni di perdite nel 2011 e un patrimonio negativo per **6 milioni di euro**. Questa società venne costituita 10 anni fa "a seguito delle iniziative regionali volte alla stabilizzazione dei lavoratori socialmente utili".

In Campania gli sprechi non si fermano qui. Sempre nel suddetto rapporto della Corte dei Conti troviamo la società "Astir", che si occupa di smaltimento dei rifiuti con **481 dipendenti**. Fu messa in liquidazione nel 2011 per "paralisi" dell'attività, dopo un accumulo di perdite di **24 milioni di euro** nel 2010. Nonostante ciò furono assunte ad aprile altre 38 persone "in violazione - scrive il liquidatore della relazione - delle norme di evidenza pubblica e del patto di stabilità" e poi licenziate.

Troviamo, invece, una situazione inversa per 60 dipendenti di "Sviluppo Italia" che sono stati assorbiti dalla "Sviluppo Campania", società controllata dalla Regione e affidata al giovane Alessandro Gargani, figlio dell'europarlamentare dell'UDC Giuseppe Gargani.

Tutte le società regionali della Campania hanno, allo stato attuale, **2.349 dipendenti**.

Le anomalie trovate dalla Corte dei Conti non finiscono qui. Infatti le imprese dell'Ente di Trasporto dell'Ente Autonomo del Volturno, che **non risultano avere alcun dipendente, pagano circa 4 mila stipendi**.

Le società campane in due anni (2010 e 2011) hanno perduto 149 milioni di euro (pari a circa 300 miliardi delle vecchie lire), somme inferiori a quelle accumulate nello stesso periodo dalle imprese di **tutte le regioni italiane messe insieme (circa 143 milioni di euro)**, come risulta dal suddetto rapporto della Finanza Regionale pubblicato dalla Corte dei Conti.

Come si può notare, nei fatti negativi della vita la Campania è sempre al primo posto.

KALÉ

Trattoria Pizzeria

Via Pianodardine, 55 - 83100Avellino (AV)

Tel 0825/622041

Chiuso Il Lunedì





“A TU PER TU CON IL FISCO” a cura di Franco Iannaccone

LA “TELENOVELA” INFINITA DELL'IMU: ARCHIVIATA LA PRIMA PUNTATA

L'IMU INSIEME ALLA TARES DARÀ VITA AL NUOVO TRIBUTO “TRISE”



L'IMU sempre al centro dell'agenda governativa e del dibattito politico in corso. Da un lato, c'è la legge di stabilità 2014, spina nel fianco del Governo Letta, che deve definire la futura fiscalità degli immobili. Infatti il disegno di legge approvato dal Governo - e ora all'esame del Parlamento - prevede l'“illusoria” cancellazione del tributo municipale sull'abitazione principale, illusoria perché lo stesso, di fatto, viene riproposto sotto mentite spoglie, attraverso l'introduzione della TRISE (che è la nuova “service tax”), un nuovo tributo sui servizi comunali che, per la casa di abitazione, dovrebbe sostituire ed accorpare in un'unica sigla proprio l'IMU e la TARES, la tassa sui rifiuti, istituita a partire dal 1° gennaio 2013 e già destinata a scomparire dallo scenario impositivo.

Dall'altro lato, c'è ancora da completare i lavori per l'anno in corso non esauriti nel D.L. n. 102 del 31 agosto scorso (c.d. decreto IMU), in quanto, al momento, la questione IMU è stata sistemata solo in parte, con la conferma, arrivata appunto dalla legge di conversione del citato decreto 102 (Legge n.124 del 28 ottobre 2013), della cancellazione della prima rata per gli immobili che avevano già beneficiato della sospensione sancita a maggio dal DL n. 54/2013, cioè le abitazioni principali e relative pertinenze, i terreni agricoli e i fabbricati rurali. **Resta, ora, da vedere che ne sarà della seconda rata: la promessa dell'esecutivo, anche sotto pressione del PDL, è di non farla pagare, ma, come al solito, c'è il problema di trovare le necessarie risorse finanziarie per la copertura.** Una volta individuata la soluzione per la copertura economica (sembra che l'orientamento vada verso una maggiore tassazione delle banche), lo stop anche della seconda rata dell'IMU 2013 dovrebbe arrivare con un altro decreto legge, collegato alla legge di stabilità.

Nel “decreto IMU”, ora legge n. 124/2013, oltre alla cancellazione della prima rata, ci sono altre novità che riguardano il tributo municipale.

Vediamole in rapida sintesi:

● CASE IN COMODATO: SI TORNA AL PASSATO.

Con un emendamento inserito dalla Camera dei deputati, nonostante la contrarietà del Governo, è stata reintrodotta, seppure con alcune modifiche, la previsione normativa che, in vigore di ICI, conferiva ai Comuni la facoltà di assimilare ad abitazione principale, con conseguente trattamento di favore, l'immobile dato in uso gratuito a parenti in linea retta.

Per l'IMU vengono stabilite condizioni più stringenti, che dovrebbero circoscrivere decisamente l'ambito applicativo della disposizione. La previsione normativa, infatti, autorizza i Comuni, limitatamente alla seconda rata per il 2013 (per gli anni successivi, un'analoga previsione, nell'ambito della nuova tassa, è contenuta nel disegno di legge di stabilità), ad equiparare all'abitazione principale, le unità immobiliari e relative pertinenze (con esclusione degli immobili classificati nelle categorie catastali A/1, A/8 e A/9) concesse in comodato ai parenti in linea retta entro il primo grado, che vi stabiliscono la dimora abituale e la residenza anagrafica. L'agevolazione, pertanto, viene concessa esclusivamente alle case date in uso gratuito dai genitori ai figli o viceversa. Nell'ipotesi che vengano concessi in comodato più appartamenti (ad esempio, due unità abitative a due figli), l'equiparazione può avvenire soltanto per uno di essi. La fruizione del beneficio, inoltre, andrà subordinato anche al valore dell'ISEE, l'indicatore della situazione economica cui generalmente si fa riferimento per l'attribuzione di prestazioni sociali agevolate: i Comuni dovranno stabilire la soglia entro la quale riconoscere l'agevolazione e definirne i criteri e le modalità di applicazione.

● UN AIUTO ALLE IMPRESE DI COSTRUZIONE.

Una boccata di ossigeno per le imprese che svolgono attività di costruzione e vendita di immobili. **Per esse, dopo il pagamento della prima rata per il 2013, arriva lo stop dell'IMU (già a partire dalla seconda rata di**

quest'anno e, poi, stabilmente a decorrere dal 2014) relative ai cosiddetti “beni merce”, ossia ai fabbricati costruiti e destinati alla vendita rimasti invenduti. Affinché il beneficio spetti, è richiesta la permanenza della destinazione alla vendita e la circostanza che gli immobili, nel frattempo, non vengano dati in locazione.

Per le imprese del settore, si tratta di un risparmio non indifferente, considerato che, prima della modifica, questa tipologia di fabbricati (certamente non pochi, vista la perdurante crisi economica che, tra l'altro, ha fatto calare notevolmente le compravendite immobiliari) era assoggettata all'aliquota dello 0,76%, con la possibilità per i Comuni di ridurla allo 0,38%, comunque per non più di tre anni.

● TRATTAMENTO DI FAVORE PER FORZE ARMATE E POLIZIA.

Anche in tale settore viene riproposta un'agevolazione già prevista in passato dalla disciplina ICI. **Infatti il personale appartenente alla carriera prefettizia, alle Forze armate e alle Forze di polizia (ad ordinamento militare e civile) e quello del Corpo Nazionale dei vigili del fuoco può fruire, a decorrere dal 1° luglio 2013, del trattamento IMU riservato all'abitazione principale in riferimento all'unico immobile posseduto, a prescindere quindi dalla duplice condizione della dimora abituale e della residenza anagrafica.**

Il beneficio spetta se il fabbricato non è un'abitazione signorile, una villa, un castello o un palazzo di eminenti pregi artistici o storici (cioè non è accatastato in una delle categorie catastali A/1, A/8 e A/9) e non è concesso in locazione.

● BENEFICI PER CASE POPOLARI.

La detrazione d'imposta prevista per l'abitazione principale spetta anche per gli alloggi assegnati regolarmente dagli Istituti autonomi per le case popolari o dagli enti di edilizia residenziale pubblica, aventi le stesse caratteristiche dell'IACP. Dal 1° luglio 2013, le unità immobiliari appartenenti alle cooperative edilizie a proprietà indivisa, adibite ad abitazione principale e

relative pertinenze dei soci assegnatari, sono state equiparate all'abitazione principale.

Dal 2014, sono equiparati all'abitazione principale anche i fabbricati di civile abitazione destinati ad alloggi sociali, mentre dalla stessa data gli immobili destinati ad attività di ricerca scientifica sono esenti dall'IMU.

Per fruire di queste agevolazioni e di quelle riservate agli appartenenti alle Forze armate e di polizia, gli interessati dovranno presentare un'apposita dichiarazione per attestare il possesso dei requisiti ed indicare i dati catastali dell'immobile per il quale si applica il beneficio. L'adempimento andrà effettuato, a pena di decadenza, entro il termine per la presentazione della dichiarazione IMU, ossia entro il 30 giugno dell'anno successivo.

A parte queste novità, quest'anno, più che mai, sarà un giallo sapere su cosa e in che misura si pagherà la seconda rata IMU per le seconde case. La scadenza è fissata per il 16 dicembre ma i Comuni avranno tempo fino al 30 novembre per stabilire, tramite apposite delibere, le aliquote, le detrazioni e i regolamenti in materia di imposta municipale sugli immobili. Tali atti avranno efficacia dalla data della loro pubblicazione sul sito istituzionale dell'Amministrazione locale, che dovrà avvenire al più tardi per il 9 dicembre, ad una sola settimana dalla scadenza del versamento a saldo; in caso contrario si applicheranno le regole dell'anno precedente.

In definitiva, si conoscerà il destino IMU 2013 solo pochi giorni prima dell'appuntamento in cassa (se non ci saranno proroghe dell'ultima ora).

Altre novità fiscali inserite nel decreto IMU riguardano la TARES e la cedolare secca per le locazioni a canone concordato.

In materia di TARES, sta diventando un vero e proprio rompicapo ricomporre il quadro normativo del tributo istituito con decorrenza dal 1° gennaio 2013, a copertura dei costi relativi al servizio di gestione dei rifiuti urbani e di quelli assimilati allo smaltimento e di quelli dei servizi indivisibili dei Comuni. Infatti mentre gran parte degli enti locali è ancora alle prese con l'adozione dello specifico regolamento necessario per determinare, in maniera puntuale, l'entità della somma dovuta dai contribuenti a titolo di conguaglio, **la legge di stabilità 2014 sta già per sancirne la soppressione o, per meglio dire, la trasformazione in una nuova sigla: la TRISE.** Anche per tale materia, viene stabilito dal decreto IMU, che i Comuni hanno di tempo fino al prossimo 30 novembre per adottare il regolamento del tributo per stabilire l'entità del saldo dovuto.

Per quanto riguarda la cedolare secca, invece, si applica già dall'anno d'imposta 2013 la disposizione che, abbassando dal 19 al 15% l'aliquota dell'imposta sostitutiva sui redditi derivanti dalle locazioni abitative regolate con contratti a canone concordato (i c. d. “3+2”, stipulati sulla base di appositi accordi definiti in sede locale tra le organizzazioni dei proprietari e dei conduttori), accresce ulteriormente l'interesse per il regime di tassazione alternativo.

Infatti dall'effetto combinato di questa misura e di quella che ha diminuito dal 15 al 5% la riduzione - a titolo di deduzione forfetaria delle spese - dei canoni locativi che concorrono alla determinazione del reddito imponibile IRPEF, l'opzione per l'applicazione della cedolare secca, quando possibile, diviene quasi “obbligatoria”, essendo più vantaggiosa della tassazione ordinaria nella quasi totalità dei casi.

Emozioni, impressioni e riflessioni dei pellegrini della Diocesi di Avellino a Roma il 26 e 27 ottobre 2013 per la Festa delle Famiglie

Due giorni in Piazza S. Pietro con Papa Francesco, circondato da un nugolo di bambini di tutte le nazioni e razze, che dal sagrato saluta e abbraccia le migliaia di famiglie radunate in piazza. Per la Diocesi di Avellino erano presenti 150 fedeli in pellegrinaggio in un clima di gioia, comunione e condivisione.

Il primo giorno di festa con spettacoli circensi, artisti di strada, cantori/cantanti, musica, "il nonno" che racconta il Vangelo ai bambini, testimonianze di famiglie come quella di due giovani fidanzati che nonostante la condizione di precarietà lavorativa decidono di sposarsi con-fidando in Dio Padre; o come una famiglia con sei figli, inserita e realizzata nella società, che decide di partire in missione per un Paese non cristiano (la Turchia), lasciando tutto e tutti, per andare ad annunziare il Vangelo.

Il secondo giorno di gioia con la celebrazione eucaristica, durante la quale il Papa ammonisce che la Vera Fede non è quella del fariseo superbo che compie perfettamente la legge e disprezza perfettamente il prossimo, ma quella del pubblicano umile e pentito, che, consapevole dei propri limiti, delle proprie debolezze, del proprio peccato, implora la misericordia di Dio. Con una suggestiva perifrasi, Papa Francesco ci dice che "la Vera Fede è quella che va oltre le nubi e senza più ostacoli riesce a raggiungere il cielo". Questa fede viene scenograficamente rappresentata da migliaia e migliaia di palloncini, che lasciati contemporaneamente dalla folla in S. Pietro, riempiono il cielo di mille colori e si innalzano



lentamente oltre le nuvole. La celebrazione termina con l'abbraccio del Papa che ripetutamente percorre con la "papamobile" la Piazza toccando, materialmente, quante più persone possibile, ma donando a tutti il suo sguardo paterno.

Il messaggio del Papa: "Famiglie, impegnatevi ad essere quello che siete: un organismo vivo della società, il luogo per

eccellenza degli affetti più profondi, ma anche il luogo in cui nasce la responsabilità nei confronti dell'altro. Gesù ci insegna che le persone vanno amate come sono e che nessuna persona potrà rialzarsi dai suoi fallimenti se prima non è amata e stimata nonostante i suoi errori.

Lo stile relazionale della famiglia è osservato nella quotidianità, nelle cose di tutti i

giorni, nell'ordinario, ed è uno stile di semplicità, di umiltà, di impegno, di accoglienza, di condivisione e di solidarietà.

In questo quotidiano la famiglia può e deve testimoniare la speranza nel futuro, che si concretizza nella bellezza e nella gioia di un progetto che va oltre il qui e ora, che implica un per sempre che non ha solo lati paurosi di assunzioni di responsabilità ma anche aspetti positivi. Papa Francesco ci invita ad aprire le porte di casa, ad accogliere gli altri, a condividere con loro gioie e dolori, ad essere solidali specialmente con i più deboli. In questo modo la casa/famiglia diventa piccola chiesa alla quale si può scoppiare il tetto e collegarla con il cielo; è questa casa, questo stile familiare che bisogna portare in parrocchia prima, nella grande chiesa che è la Diocesi dopo, nella società civile sempre.

Come è possibile tutto ciò? Con "la pazienza nell'amore", afferma il Papa e con un'altra bella immagine paragona la famiglia ad "albero capovolto" che affonda le sue radici nel cielo e fa maturare i suoi frutti sulla terra.

Monsignor Paglia in conclusione ha ringraziato e salutato Papa Francesco e le famiglie presenti e ha invitato tutti a Philadelphia, alla Festa Mondiale della Famiglia, dove si potranno rappresentare a tutto il mondo i frutti germogliati da Roma 2013 a Philadelphia 2015.

**Angelo De Cristofaro
dell'Ufficio Famiglia e Vita**

Siamo Maria e Angelo, una giovane coppia sposata da poco più di un mese. Apparteniamo alla comunità parrocchiale "San Nicola di Bari" di Capriglia Irpina. Ci reputiamo fortunati per essere riusciti a partecipare, grazie al nostro parroco, a questo pellegrinaggio pensato per le famiglie. È il nostro secondo incontro con il Papa in Piazza San Pietro, ed è sempre bello incontrarlo perché ci dà emozioni diverse, con la sua semplicità e gioia che dimostra nello stare in mezzo a noi e in particolar modo con i bambini. Nella giornata di sabato ci hanno colpito sia le varie testimonianze e sia il discorso fatto dal Santo Padre. Ci ha parlato delle difficoltà che incontrano oggi le famiglie, difficoltà che diventano sempre più pesanti se chiudiamo il cuore a Cristo. Lui ci



vuole dare la gioia, la stessa gioia che il Santo Padre lascia trasparire nel suo relazionarsi con il prossimo. Ci piace il suo rimarcare che nel rapporto di famiglia non sempre ci si trova ad essere d'accordo e si litiga, "Volano i piatti", ma alla fine della giornata non si deve andare a letto senza aver fatto pace!!! Questo ce lo diceva anche una nostra cara zia che ci ha lasciati da poco. Nelle tre paroline "magiche" che ci ha dato come consiglio per poter portare avanti la famiglia, è racchiuso il senso del cristianesimo. "Permesso": nel senso del rispetto reciproco e della singola libertà. "Grazie": la capacità di essere riconoscenti per quello che riceviamo e "Scusa": tutti possiamo sbagliare e dovremmo avere l'umiltà di riconoscerlo. Dovremmo tutti riscoprire questo modo di affrontare la vita coniugale e non solo, per far sì che le famiglie si rasserenino e ritornino a vivere un clima di gioia. Le sensazioni che ci hanno pervaso in queste due giornate hanno fatto sì che ci sentissimo realmente come una grande famiglia, il vedere quei palloncini levarsi in aria, tutti insieme, è stato veramente emozionante. Come in una famiglia vera, ci sono stati anche momenti di tensione, il fare la fila sotto il sole per entrare in piazza, le gomitate, gli spintoni e gli sgambetti per arrivare prima al controllo. Ma queste piccole schermaglie non sono riuscite a rovinare le emozioni della giornata. Le parole del Santo Padre ci hanno confortato, nel nostro rapporto cerchiamo già di perseguire questo stile di vita, abbiamo deciso da tempo di mettere al centro della nostra vita Gesù! Infatti al di là delle difficoltà che possiamo incontrare, noi sentiamo che nella nostra famiglia c'è la gioia e questo ci sprona a portare la nostra esperienza anche ad altre famiglie. Ci auguriamo che la nostra famiglia si perfezioni presto con un figlio e di riuscire a trasferire ad altri la nostra gioia.

Maria e Angelo

GIULIA 11 ANNI

Ciao, sono Giulia la figlia di Cinzia e Massimo. Vi scrivo questa e-mail per esprimere le mie emozioni provate nella due giorni di Roma. Ammetto che al sapere di dover partecipare a tale evento insieme alla mia famiglia, non mi entusiasmava tanto....immaginavo la solita "gita" monotona, poi, arrivato il giorno della partenza ho notato uno strano entusiasmo prendere forma sia in me che nei miei genitori. Il viaggio nel pullman è stato molto divertente, poi arrivati a Roma le mie aspettative sono state tutte ripagate....in Piazza San Pietro c'era un'atmosfera festosissima come i palloncini che abbiamo liberato nell'aria all'arrivo di Papa Francesco. La festa era tutta dedicata alla famiglia, sia nei racconti a lieto fine che quelli con il finale tragico, come la testimonianza di una famiglia di Lampedusa. Quando è arrivato il Papa è stata un'emozione difficile da descrivereperché già lo è quando lo ascolti in tv, poi sentirlo e vederlo dal vivo....è un altro discorso. Vedere tante persone tutte con un unico scopo (essere una grande famiglia) è stato bellissimo e indimenticabile, la sera, quando siamo andati a dormire, mi ritornava in mente il dolce fracasso della gente in festa. Spero che un giorno la stessa venga rapita dalle tre paroline magiche di Papa Francesco: Permesso, Grazie, Scusa.

Giulia & Alice

ARMANDO 19 ANNI

Sono Armando, ho 19 anni e faccio parte della Comunità Parrocchiale "San Nicola di Bari" in Capriglia Irpina (Av), anche io ho partecipato al Pellegrinaggio per le Famiglie sulla tomba di S. Pietro, svolto a Roma il 26 e 27 ottobre. Questa è stata un'esperienza ricca di emozione e molto interessante anche per me, che l'ho vissuta da figlio, da giovane che formerà in futuro la sua famiglia, perché ognuno di noi è chiamato a realizzare la sua famiglia, costruendola e fortificandola giorno per giorno. La famiglia è il primo nucleo della società e senza di essa sia i giovani che gli anziani sono come relitti in balia della tempesta. Per noi giovani la famiglia, infatti, rappresenta il faro della salvezza ed è il primo, insostituibile ambiente in cui inizia lo sviluppo e la progressiva maturazione della personalità dell'essere umano. Purtroppo oggi sono tante le problematiche che investono la famiglia: non ci sono più momenti di riunione fra i componenti, i pasti principali della giornata non sono più vissuti insieme, perché gli orari di lavoro e di attività in genere di ciascun componente sono diversi. Così i giorni fuggono via in un continuo rincorrersi fra i vari componenti della famiglia, fra parole non dette e cose non fatte, fra rimpianti e sensi di colpa. Però non bisogna scoraggiarsi, ma cercare di rivedere il proprio comportamento e, come diceva Papa Francesco, vedere se nella famiglia c'è la gioia, perché in famiglia c'è unità quando c'è affetto e quando ciascun coniuge rispetta la propria mansione. Durante l'incontro abbiamo ascoltato la testimonianza di tante famiglie e di come hanno affrontato i problemi presenti sul loro percorso. A tutte il Santo Padre ha detto di avere fiducia nella fedeltà di Dio, senza paura e con responsabilità, e ha invitato ad ascoltare i nonni che sono la "saggezza della famiglia". Infine Papa Francesco ha concluso ringraziandoci tutti per la partecipazione e donandoci tre parole fondamentali per tenere compatta la famiglia: " PERMESSO" - "GRAZIE" - "SCUSA". Sono veramente contento di aver vissuto questa fantastica esperienza e credo che la famiglia resti l'istituto - base che, come una colonna, sorregge anche tutto il resto dell'edificio sociale. Se venisse meno la famiglia, sarebbe distrutta anche la società, verrebbe meno anche la civiltà e il progresso.



Armando Ruta

MEDICINA a cura del dottor Gianpaolo Palumbo

MANGIAMO FUNGHI PER STARE CALMI



L'autunno è la stagione dei funghi e nelle nostre case da sempre c'è stato il nonno fungaiolo e lo zio appassionato o il padre che si alzava all'alba alla scoperta del "posto" migliore. Nonostante tanta cultura ed esperienza, di funghi si può ancora morire perché i casi di avvelenamento sono ancora percentualmente importanti, anche se oggi si utilizzano solo le specie che sono commestibili e si cerca di mettere da parte criteri personali di valutazione. Oltre a quelli "pericolosi", esistono funghi assolutamente non commestibili in quanto immangiabili in tutti i sensi, sono poche le "categorie" (i porcini, i chiodini, gli ovuli buoni, le mazza di tamburo, le manine, i prataioli, i gallinacci o finferli o cantarelli, i carboncelli, i piopparelli, ecc.) che, oltre ad essere facilmente riconoscibili, sono utili all'uomo per l'ottimo valore energetico e per il sapore, tanto è vero che vengono soprannominati: "la carne dei poveri". Le varietà dei funghi che abbiamo riportato sono tra le più diffuse nella nostra penisola e nell'Appennino meridionale che riguarda noi irpini da vicino, ma nel mondo le specie sono quasi 100mila e di tutte le dimensioni ed in particolare "solo" tremila in Italia. Ovviamente in questi "grandi" numeri sono compresi i funghi velenosi, quelli commestibili e non, oltre a quelli coltivati (per fare dei nomi: champignon, orecchione o fungo d'ostrica ed i pioppini), compresi anche quei microrganismi non visibili ad occhio nudo. I non commestibili non sono consigliati perché tenaci, sgradevoli, amari e causa di effetti gastro-enterici che creano il panico in chi li ha mangiati. Ci sono da ricordare altre due categorie: quelli da proteggere perché in via di estinzione e quelli "senza valore" perché non solo non commestibili, ma sono piccolissimi nel gambo e nel "cappello". I funghi, non possedendo la clorofilla, non sono considerati vegetali ma saprofiti che si nutrono di sostanze organiche che prelevano dalle ra-



dici delle piante con cui vivono in simbiosi, oppure dalla decomposizione vegetale o animale. Questo è il motivo per cui vivono e si sviluppano solo in particolari condizioni climatiche ed in determinati luoghi. Dal punto di vista nutritivo sono molto apprezzati, in primis per l'apporto di fibre vegetali (1 grammo su 100) che forniscono alla nostra alimentazione e poi perché contengono ogni 100 grammi, oltre al 92% di acqua: carboidrati (3,26 g), proteine (3,09 g) e zuccheri (1,98 g). I minerali sono ben rappresentati da: calcio, sodio, fosforo, potassio, ferro, magnesio, zinco, rame, manganese e selenio, e le vitamine con il gruppo B al gran "completo" (Vit. B1, B2, B3, B5, B6 e B12), la Vitamina C, la D, la E e la J, oltre all'acido ascorbico ed i folati. Il tutto con la quantità media di calorie pari a 22 ogni 100 grammi di fungo fresco, che equivale all'insalata verde, quindi ottimo rapporto per le diete dimagranti. I prataioli hanno un rapporto calo-

rico di 20 calorie ogni 100 grammi ed i porcini di 26/100.

Abbiamo visto che i funghi sono considerati buoni per la dieta dimagrante perché hanno un basso apporto calorico ma anche un buon potere "saziente" per l'apprezzabile apporto proteico (fino a 4 grammi di proteine ogni 100 g) ed un elevato contenuto di fibra (2,5 g/100). Ma le proprietà dei funghi non finiscono qua perché posseggono anche qualità diuretiche e lassative per l'elevato contenuto di acqua e di potassio, e presentano pure un ridotto indice glicemico. L'indice glicemico è la capacità di un alimento di innalzare il livello di glucosio nel sangue e se ciò avviene lentamente, l'organismo metabolizza lo zucchero in maniera corretta.

In un passaggio abbiamo sottolineato che i funghi erano e sono considerati la carne dei poveri dal popolo, ma oggi sappiamo che è in effetti così per il loro alto contenuto di proteine.

Recentemente in Cina è stato pubblicato uno studio in cui le donne che mangiano funghi e bevono il tè verde abbassano notevolmente il rischio di sviluppare il cancro al seno. Lo studio conferma solo quello che empiricamente è stato visto in alcune regioni interne che utilizzano quest'accoppiata. Gli studiosi cinesi hanno seguito 2.000 donne che mangiavano funghi freschi durante tutto il periodo autunnale ed essiccati per la rimanente parte dell'anno ed hanno visto che avevano il 66% in meno di possibilità di sviluppare cancro al seno rispetto ad un gruppo di donne che non mangiavano assolutamente i funghi. La percentuale aumentava dall'11 al 18% per quelle che, oltre che a mangiare i saprofiti in questione, bevevano abitualmente e quotidianamente il tè verde. E' stato così spiegato il mistero del perché in Cina la minore incidenza del cancro al seno rispetto all'Occidente è così apertamente evidente.

L'ultimissima in campo micologico ci viene dall'Italia, dove è stato pubblicata un'anteprima sulla reale capacità dei funghi di conciliare il sonno e combattere l'aggressività ed il nervosismo. Tali doti sarebbero da ascrivere al contenuto di triptofano del tanto famoso ma spesso bistrattato fungo.

Il triptofano è un aminoacido precursore della serotonina, che è quel neurotrasmettitore capace di dare serenità e favorire il dolce sonno. Quindi, ricapitolando, il simpatico porcino ed i suoi simili sono capaci di aiutare le difese immunitarie grazie ai sali minerali, sono utili nella dieta perché a bassissimo contenuto calorico, rappresentano una nuova sfida contro il cancro della mammella e da oggi sono alleati di Morfeo, oltre a costituire un principio naturale contro l'ansia. Quando non prendiamo sonno o siamo nervosi per un qualsiasi contrattacco non dobbiamo più passare dal medico o dal farmacista, basta un bel contorno di champignon.

Produzioni video

WebTv

Convegni

Eventi

Servizi fotografici

Live streaming...

tel. 3888220025

email: zetatv@libero.it



LA TELEVISIONE È DOVE SEI TU!

TENDAIDEA

di Eduardo Testa

LAVORAZIONE PROPRIA DI:

Tendaggi per interni, Tendaggi per esterni, Tende da sole, Tende da giardino, Tende moderne, Tende Classiche, Tende tecniche, Veneziane, Avvolgibili, Porte a soffietto, Zanzariere .



PER I MESI DI SETTEMBRE E OTTOBRE TENDAIDEA PROPONE IN OFFERTA AVVOLGIBILI MOTORIZZATI IN PVC, ALLUMINIO e ACCIAIO CON SCONTI DEL 30%!

VIA CANNAVIELLO, 14 - TEL. 0825 31565

www.tendaidea.org

email: tendaidea.av@libero.it

www.facebook.com/tendaideaavellino

Sopralluoghi e Preventivi gratuiti

Itinerario per vivere l'AVVENTO e il NATALE 2013 in famiglia

uno strumento di raccolta fondi in aiuto dei profughi

per una risposta a te, nostro fratello,
profugo a Lampedusa, Otranto...
dalla Siria e da altri conflitti.



2013 | AVVENTO | NATALE

Custodi del papa Francesco dono di Dio

**In prima linea
con Caritas
italiana**

**per una grande
azione di
solidarietà**

per chi profugo è in
arrivo a Lampedusa,
Otranto, Calabria, dalla
Siria e da altri conflitti.

**KIT: opuscolo, album,
poster, salvadanaio**

Un itinerario in
preparazione all'Avvento
e al Natale 2013 diretto ai
bambini e agli adulti per
imparare a sperimentare
la carità, attraverso gesti
di condivisione e
solidarietà.



OPUSCOLO PER FAMIGLIE:

Attraverso esperienze, riflessioni,
preghiere, riferimenti al Catechismo, **un
percorso di formazione per la famiglia.**
Sulle parole di papa Francesco il testo
invita a non avere paura della solidarietà
e a mettere a disposizione di Dio quello che
abbiamo perché «solo nella condivisione,
nel dono, la nostra vita sarà feconda e
porterà frutto».

ISBN 978-88-311-6535-8
a colori, formato 15x21, pp. 64, euro 2,10

ALBUM PER BAMBINI:

LE MIE MANI NELLE TUE per i bambini
che aspettano il Natale. Attraverso
l'immagine di Maria e Giuseppe che
aspettano la nascita di Gesù e ne curano
l'attesa. Illustrazioni e spazi per colorare e
"creativamente" riflettere sull'importanza di una
carità concreta da donare ai poveri e a chi
è bisognoso di affetto.

ISBN 978-88-311-6536-5
A colori, f.to A4 arizz., pp. 12, euro 1,50

POSTER:

Con un'immagine simbolo del
messaggio di condivisione.

Cod. 3116537
a colori, formato 50x70, euro 0,90

SALVADANAIO:

In cartoncino componibile.

Con la scritta:

"Per una risposta a te, nostro
fratello profugo a Lampedusa,
Otranto... dalla Siria e da altri
conflitti".

Cod. 3116538 - a colori, euro 0,40

 **Caritas
Italiana**
organismo pastorale della Cei

 **Città Nuova**

La Liturgia della Parola: XXXII Domenica del Tempo Ordinario

Dio non è dei morti, ma dei viventi.

Dal Vangelo secondo Luca (20,27-38)

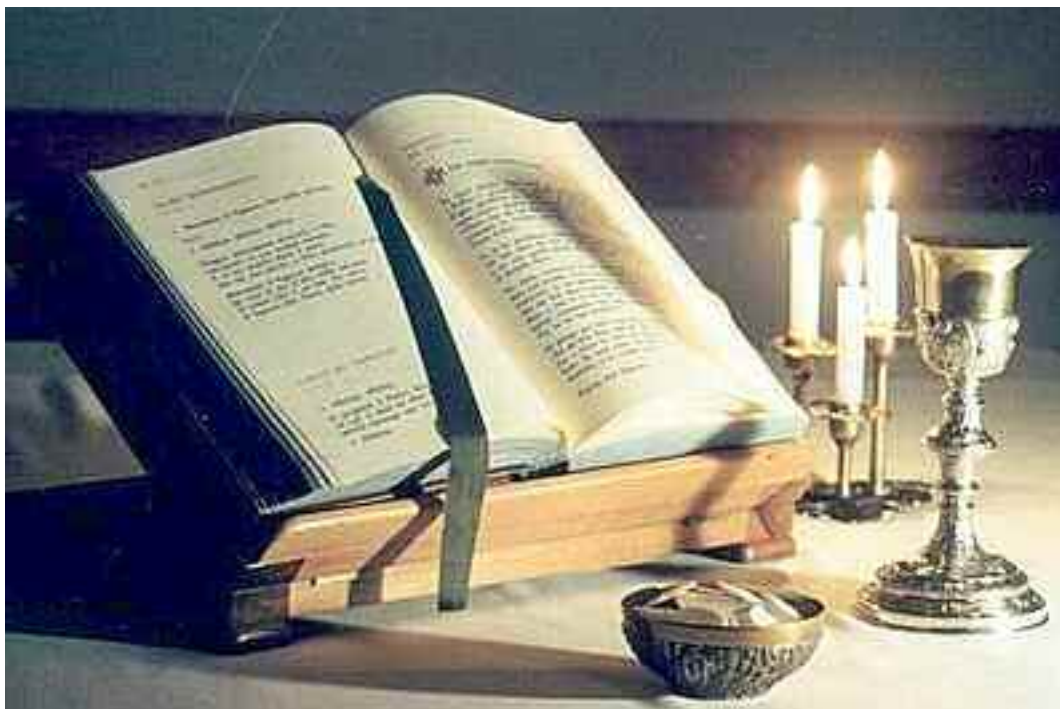
In quel tempo, si avvicinarono a Gesù alcuni sadducei – i quali dicono che non c'è risurrezione – e gli posero questa domanda: «Maestro, Mosè ci ha prescritto: "Se muore il fratello di qualcuno che ha moglie, ma è senza figli, suo fratello prenda la moglie e dia una discendenza al proprio fratello".

C'erano dunque sette fratelli: il primo, dopo aver preso moglie, morì senza figli. Allora la prese il secondo e poi il terzo e così tutti e sette morirono senza lasciare figli. Da ultimo morì anche la donna. La donna dunque, alla risurrezione, di chi sarà moglie? Poiché tutti e sette l'hanno avuta in moglie». Gesù rispose loro: «I figli di questo mondo prendono moglie e prendono marito; ma quelli che sono giudicati degni della vita futura e della risurrezione dai morti, non prendono né moglie né marito: infatti non possono più morire, perché sono uguali agli angeli e, poiché sono figli della risurrezione, sono figli di Dio. Che poi i morti risorgano, lo ha indicato anche Mosè a proposito del roveto, quando dice: "Il Signore è il Dio di Abramo, Dio di Isacco e Dio di Giacobbe". Dio non è dei morti, ma dei viventi; perché tutti vivono per lui».



Stefania De Vito

In questa XXXII domenica del Tempo Ordinario entrano in dialogo con Gesù nuovi personaggi, i sadducei, che voglio chiudere Gesù nelle reti delle loro castistiche. Alla casta dei Sadducei appartengono molti sommi sacerdoti, che amministrano il tesoro del Tempio per gli interessi loro e delle famiglie ricche e notabili, che rappresentano. Come ci dice lo stesso evangelista Luca, i sadducei non credono nella Resurrezione, perché hanno già assicurata, in questa vita, una ricompensa più che lauta. Non hanno nulla da aspettarsi, perché già possiedono oltre le aspettative. Il loro tentativo di ironizzare su Gesù e la Resurrezione è ben evidente nella storia che questi propongono a caso: facendo riferimento alla legge del Levirato (Dt 25,5ss.), ipotizzano la storia irrealistica di una donna che si è sposata con sette fratelli, vedendoli, poi, morire uno dietro l'altro. Alla domanda: "A chi appartiene questa donna nella vita eterna?", Gesù risponde in due modi. Innanzitutto, il Maestro fa comprendere che il parallelismo tra vita presente e vita futura, nei cieli, è ingenuo e



improponibile. Il problema dell'unione con una donna o con un uomo è tale solo in questa terra e nel tempo presente, dove la procreazione è necessaria perché nascano ancora uomini e donne di buona volontà pronti a costruire il Regno di Dio. I figli della Resurrezione, invece, sono paragonati agli angeli, vivono in una relazione con Dio non segnata dalla morte e del tempo che scorre

inesorabile!

Rettificata questa visione, Luca mostra il fondamento biblico della Resurrezione. La formula che l'apostolo cita proclama proprio Dio come il Signore della Vita. È questa, in realtà, la giusta comprensione della Legge del Levirato, sorta proprio per proteggere la donna, vedova e senza figli maschi, dai soprusi altrui. Essa stessa è una

legge che tutela la Vita, ma questo dato passa sotto silenzio nei discorsi dei sadducei. Il problema, infatti, che essi sollevano non riguarda l'affettività tra marito e moglie, ma la possibilità di rendere eterno il proprio nome con la nascita di un figlio. Questo ego ipertrofico ed "eternizzante" nulla ha a che fare con la vita eterna di Dio, in cui l'uomo accede ad una Vita nuova. Perciò, Gesù cita Es 3 e presenta l'immagine di un Dio, che già da questa vita, protegge i suoi, anche dalla morte. Coloro che sono da Dio protetti non muoiono più, sono resi eterni non dalla loro progenie numerosa o dai tanti beni che hanno accumulato, ma da Dio. È Dio a rendere la Vita indistruttibile!

Comprendere in questa prospettiva questo brano dell'evangelista Luca ci aiuta a comprendere molto bene anche i moniti che, sempre con maggiore frequenza, il Papa ci sta lanciando nelle sue omelie. Il denaro ci rende servi di noi stessi, perché ci impedisce di aprirci alla vita che gratuitamente abbiamo ricevuto e che gratuitamente elargisce i suoi doni. Il tentativo di renderci eterni, paradossalmente, ci chiude alla creatività e alla fecondità di vita, che Dio ci ha promesso sin dalla creazione

SOLIDARIETÀ SENZA CONFINI

“La Missione di Padre Raffaele Cefalo”



Pasquale De Feo

Il Vangelo continua ad ammonirci e a ricordare il viaggio "sulle strade del mondo", slogan della Giornata Missionaria mondiale scelto dalla Fondazione Missio delle Pontificie Opere Missionarie per quest'Anno della Fede e nella continuità degli orientamenti decennali dei vescovi italiani sull'educare alla vita buona del Vangelo. Il Concilio Vaticano II ci ricorda che la missione della Chiesa è andare alle genti, a tutte le genti per portare Cristo come segno di speranza e di umanità nei posti più sperduti del mondo. Ricordiamo i grandi testimoni della fede come Charles de Foucauld, Madre Teresa di Calcutta, Giovanni Paolo II, che ci hanno indicato la via da seguire per andare nel mondo. Anche il nuovo Vescovo di Roma venuto dalla "fine del mondo" per disegnare le tante vie della missione universale, indicando la strada della Nuova Evangelizzazione tracciata dal suo predecessore emerito. Nel messaggio della Giornata Missio-

naria dell'anno scorso Benedetto XVI sottolineava che "la preoccupazione di evangelizzare non deve mai rimanere ai margini dell'attività ecclesiale e della vita personale del cristiano, ma va caratterizzata fortemente da una vita di fede, nella consapevolezza di essere destinatari e, al tempo stesso, missionari del Vangelo". Il missionario è colui che cammina, anzi corre, e non si ferma mai davanti alle difficoltà. Questa è la gioia dell'evangelizzazione, una gioia che salva perché è dono del Signore; è la gioia della missione che Gesù ha lasciato ad ognuno di noi. Uno di questi è Padre Raffaele Cefalo di Fontanarosa, che puntualmente ci scrive per farci conoscere le ultime notizie dalla sua missione in Kenya. Vi ringrazio – ci scrive – per le vostre generose offerte che arrivano e da parte mia vi assicuro la mia preghiera e vi invito a ringraziare con me il Signore mentre celebriamo i dieci anni della mia missione in Kenya. Abbiamo iniziato da zero nel 2003, non avrei mai potuto prevedere quello che si sarebbe fatto in così poco tempo: 10 scuole primarie con 4.600 scolari, 20 scuole materne

con più di 3.000 bambini, una scuola per sordomuti con 120 bambini e in più 52 pozzi di cui 32 efficienti e gli altri 20 a vuoto. Con 23 catechisti abbiamo avuto in questi 10 anni 4.056 battesimi e 135 matrimoni. Le ultime 2 out-stations distano, a più di 60 Km dalla missione e non avevano ancora il pozzo. Il mio principio è sempre stato quello di non iniziare nessun progetto se prima non fosse risolto il problema di un minimo di provvedimento di acqua potabile. Trivellare un pozzo, alla profondità di circa 60 metri, in media viene a costare ottomila euro. Restavano queste ultime due situazioni senza acqua. Sembrava impossibile trovare acqua in quella zona a causa del terreno argilloso: l'acqua scorre senza penetrare nel terreno. L'unica soluzione in questi casi è cercare una vena sotterranea e seguirla fin dove si vuol scavare il pozzo; abbiamo un padre comboniano friulano che è un ottimo esperto che riesce a fare tutto questo e la settimana scorsa è riuscito a trovare l'acqua in entrambi i posti. Che consolazione vedere la gioia della gente, che finora doveva fare parecchi Kilometri fino al fiume



Kawalase, per attingere un poco di acqua. Grazie a Dio possiamo subito iniziare la trivellazione perché ho già ricevuto i fondi per questi due progetti da una mia carissima benefattrice. Il Signore vede e provvede, arriva al momento giusto. Ma si serve sempre di qualcuno di noi, dandoci la possibilità di fare un po' di bene, di alleviare un po' le sofferenze

dei nostri fratelli. Questo è il monito per ognuno di noi laici, che siamo collocati in questa realtà quotidiana come responsabilità missionaria in forza del nostro essere dei battezzati nell'aiutare economicamente i nostri missionari riflettendo sull'animazione e cooperazione e di proposte per la pastorale tipicamente missionaria per il bene della Chiesa Universale.

LA BARONIA APRE LE PORTE AL GUSTO PRESENTANDO I SUOI PRODOTTI IN UNA DUE GIORNI ORGANIZZATA DAL COMUNE DI VALLESACCARDA

TERZA RASSEGNA D'ARTE CULINARIA DELL'APPENNINO MERIDIONALE



**TERZA RASSEGNA
D'ARTE CULINARIA
DELL'APPENNINO
MERIDIONALE**

**9-10
NOVEMBRE
2013**

VALLESACCARDA - AV

- WORKSHOP
- CENA TEATRO
- LABORATORI DIDATTICI
- CUCINE APERTE

Per prenotare i tuoi posti alla Cena Teatro compila il modulo sul sito web
www.vallesaccardaecogastronomia.it

Prende il via la terza edizione della Rassegna d'arte culinaria dell'Appennino Meridionale a Vallesaccarda. Una due giorni ricca di iniziative in un luogo conosciuto, non solo in Irpinia,

per la buona ristorazione e la gustosa tradizione enogastronomica. La cerimonia di inaugurazione, sabato 9 novembre alle 16,00 nella "Casa della Cultura" Martin Luther

King, aprirà la Mostra Fotografica "Irpinia, terra di gusto"-Percorso Fotografico di Giuseppe Ottaiano/Sema attraverso le eccellenze enogastronomiche in Terra d'Irpinia; poi alle 17.00 prenderà il via il Workshop "Enogastronomia, Territorio e Sostenibilità: prospettive per la Baronia". Accoglieranno gli ospiti Francesco Pagliarulo, sindaco di Vallesaccarda e Gerardo Cipriano, vicesindaco, mentre a introdurre i lavori sarà Sonia Cerullo (Agorà - Associazione di promozione sociale). I relatori: Giuseppe Luongo, Architetto - Libero professionista; Vittorio Pagliarulo, Agorà; Benedetto Di Meglio, Università della Cucina Mediterranea; Stefano Consiglio, Università degli Studi di Napoli Federico II e Angeli per Viaggiatori; Silvia Barbone, JLAG e Foundation European Sustainable Tourism; Gianluca Di Vito, Terratosta; Giada Mainolfi, Università degli Studi di Salerno; Zeinab Jeambey, Libero professionista - Gestione della Innovazione Turistica, specialista in patrimonio gastronomico; Suraia Abboud Coaik, chef cucina regionale, internazionale ed ecologica - laureanda in Antropologia del cibo - Membro del collettivo ecologico "Sabia Bruta", orto ecologico de la Universidad Complutense de Madrid. Le conclusioni sono affidate a Carola D'Agostino, esperta in progettazione sviluppo locale, mentre a moderare sarà il giornalista Salvatore Salvatore.

La giornata si concluderà con una cena spettacolo al Centro Sociale di Vallesaccarda con la presentazione e assaggio di portate che celebrano il territorio attraverso piatti all'insegna della tradizione e dell'innovazione. I piatti saranno preparati dal vivo e

degustati in contemporanea con il supporto formativo degli chef: Antonio Pisaniello del Ristorante La Locanda di Bù di Nusco; Franca De Filippis del Ristorante La Pergola di Gesualdo; Famiglia Pagliarulo del Ristorante Minicuccio di Vallesaccarda; Famiglia Fischetti del Ristorante Oasis di Vallesaccarda. A condurre la serata la giornalista e direttrice della testata "Rosmarino news" Antonella Petitti, mentre la musica di Enzo e Serena accompagnerà la cena. Domenica 10 novembre alle 10,30, "Casa della Cultura" Martin Luther King sarà la volta di un momento dedicato ai più piccoli con la Scuola di cucina e laboratori; Scopri Vallesaccarda con le ricette tipiche di "Pina"- Gioco didattico "A Vallesaccarda vinci la Natura"; Sessione di cucina per ragazzi "Eco-chef e Integrazione" diretta da Suraia Abboud Coaik, Chef cucina regionale, internazionale ed ecologica.

Nel frattempo, da Piazzetta Magnè partirà un Tour (solo su prenotazione) alla scoperta della Baronia "Il percorso degli Angeli per Viaggiatori" - Itinerario alla scoperta delle bellezze storiche e naturali dei comuni della Baronia di Vico con la collaborazione degli Angeli per Viaggiatori della Community Baronia. Per informazioni sarà possibile rivolgersi al numero 3421483053.

Nei due giorni dell'evento, presso i ristoranti Minicuccio e Oasis di Vallesaccarda, sarà possibile partecipare a "Cucine Aperte". Sarà possibile gustare e assistere alla preparazione dei piatti di uno speciale menù di degustazione al prezzo convenzionato di € 25,00.

Abbiamo chiesto a Sonia Cerullo, presidente di Agorà e coordinatrice del workshop che aprirà la manifestazione, professionista sempre in movimento per valorizzare e promuovere le eccellenze della Baronia, da esperta in progettazione e sviluppo locale, di spiegarci in sintesi l'obiettivo di questa rassegna. *"Sono convinta che si possa veramente iniziare a fare un discorso serio sul turismo sostenibile in Irpinia - ci ha spiegato - ma per farlo è necessario mettere insieme le grandi professionalità che la nostra terra offre, per creare, se possibile, anche un modello esportabile. Perché le manifestazioni non rimangano scollegate, sono necessari momenti come questo, in cui professionisti e associazioni operanti per la promozione dell'enogastronomia locale si incontrino. La risposta che abbiamo avuto da parte di realtà come "Angeli per viaggiatori", che si occupa di turismo di comunità, dove è la cittadinanza attiva a fare da guida ai turisti, o da persone come Silvia Barbone, esperta di progettazione europea o della testimonianza della scelta ecologica dell'Uruguay, tanto per citarne qualcuno, ci convince della effettiva realizzazione di un percorso già iniziato qualche anno fa con la prima edizione di questa rassegna. La costruzione di un brand territoriale, infatti, passa per la valutazione dei vari aspetti, da quello progettuale a quello culinario, a quello della conoscenza delle normative europee che devono essere conosciute e recepite anche dai piccoli esercizi locali, a quello della eco-sostenibilità delle azioni da svolgere per attirare il turismo".*

Eleonora Davide

UNA RINASCITA PER L'FMA? LA FABBRICA TORINESE INVESTE SU NUOVI MOTORI DA PRODURRE A PRATOLA SERRA



La Fiat investirà cinquanta milioni di euro nella FGA, ex FMA (Fabbrica Motori Automobilistici) di Pratola Serra. Ad annunciarlo è stato il responsabile relazioni industriali di Fiat, Pietro De Biasi, che ha presieduto l'incontro con le sigle sindacali Fim, Uilm, Ugl e Fismic, i responsabili provinciali di categoria e le Rsa. Ricordiamo che la situazione dello stabilimento irpino è critica, con lavoratori in cassa integrazione o in situazioni economiche incerte, soprattutto ora che la FGA dipende dallo stabilimento di Melfi e non più da quello di Pomigliano dove si produce la Panda, la vettura più venduta in Italia negli ultimi sei mesi. Ora, però, la Fiat ha puntato anche su Melfi, dove si producono e si produrranno i SUV del gruppo Fiat, come la

500X e future vetture Alfa Romeo e Maserati. Tutto questo, di conseguenza, dovrebbe portare giovamenti allo stabilimento avellinese, dove si producono i motori di queste ed altre vetture del Gruppo.

Quindi, i progetti che derivano da questi nuovi fondi sono fondamentali per la boccheggianti economia della nostra provincia e in particolare per i lavoratori della FGA. In sintesi, la "rinascita" partirà da alcuni motori destinati ai modelli più venduti della gamma Fiat.

Tra questi, abbiamo il nuovissimo 1.6 Multijet da 120 cavalli e 320 Nm di coppia motrice, che si traducono in valori di riferimento nella categoria delle medie cilindrato. Questo motore diesel affiancherà i già noti 1.6 Multijet da 105 e 90 cavalli che vengono già prodotti a Pratola Serra. Il nuovo propulsore, inoltre, è dotato di un sistema Start&Stop di serie (sistema che spegne il motore quando si è in folle) che abbatte notevolmente i consumi. Questo Multijet sarà tra le motorizzazioni più richieste sui modelli come la Fiat 500L e, a breve, potrebbe essere adottato anche da altre vetture del Gruppo Fiat, come Alfa Romeo e Lancia.

Altro tassello importante di questo progetto è il 2.0 16v Multijet, che con i suoi 170 cavalli è uno dei propulsori a gasolio più potenti del Lingotto. Questo motore ha avuto successo ed è stato utilizzato anche dalla General Motors sui modelli Opel, come la Vectra, L'Insignia ecc. La Fiat l'ha prodotto dal 2008 e, aggiornato nel 2009, è stato utilizzato dalle Alfa Romeo 159, Brera e Spider, dalla Lancia Delta e dalla Fiat Bravo.

Flavio Uccello

La Messa di Requiem di Verdi rappresentata il 2 Novembre Inaugurata la stagione del Teatro Gesualdo

Il due novembre è iniziata la stagione teatrale al Carlo Gesualdo con un omaggio sia al bicentenario di Verdi che al ricordo dei defunti.

Non è un caso che proprio mentre in città si celebrava il ricordo di chi ci è stato più caro è andata in scena una delle più note Messe di Requiem della Storia della Musica. La sensibilità del Presidente Luca Cipriano ha fatto sì che una festa religiosa tra le più sentite venisse sottolineata da una delle massime espressioni dell'arte.

A metterla in scena è stata l'orchestra e il coro del "San Carlo" di Napoli, uno tra i più antichi e famosi teatri d'Europa.

Non poteva esserci miglior cornice alla nostalgia e al dolore comune a tutti in questi giorni, che un forte connubio tra Fede ed Arte.

Ha introdotto lo spettacolo lo stesso presidente che ha salutato il pubblico leggendo il messaggio di auguri per la nuova stagione teatrale del Presidente del Consiglio Enrico Letta, ed ha portato i saluti del Sindaco Foti.

Quindi le forti note di Verdi hanno fatto ricordare il dolore che egli provò alla morte del Manzoni (1873) e che era stato il momento ispiratore della composizione.

Verdi era stato profondamente colpito dalla morte dello scrittore con il quale aveva partecipato alle lotte per l'Unità d'Italia condividendo gli stessi valori di giustizia e libertà. In tale occasione compose la Messa che venne eseguita a Milano un anno dopo la morte dello scrittore.

Lo spettacolo al Teatro Gesualdo è iniziato ancor prima d'entrare in sala. Il Presidente Cipriano ha infatti voluto invitare quattro artisti di Avellino, nell'ampia sala del bar, ad eseguire alcuni brani del grande musicista. Vittorio Coviello (flauto), Rita De Castris (violino), Mattia Mennonna (viola) ed il Maestro Vincenzo Di Somma (violoncello) hanno eseguito brani da La Traviata, Il Rigoletto e l'Aida.

Oltre alla stagione teatrale, si è inaugurata anche una stretta collaborazione con il Teatro San Carlo, grazie alla quale il Presidente Cipriano, realizzando un suo sogno, porterà la grande lirica ad Avellino.

Ewa Czukwinska e Raffaele Iandoli

PAGINA A CURA DI Eleonora Davide edavide64@gmail.com



MESTIERI E FIGURE SCOMPARSE NEL TEMPO **a cura di Antonietta Urciuoli**

“I SARTI E LE SARTE”

- prima parte



Nella nostra città c'erano sarti e sarte noti che avevano importanti sartorie e cucivano, soprattutto, per professionisti di Avellino e di Napoli. Avevano alcuni ragazzi e ragazze presso le loro botteghe che apprendevano, dopo una lunga preparazione, l'arte del cucire. Un tempo, per imparare il mestiere, il genitore del ragazzo doveva pagare il datore di lavoro che all'epoca veniva chiamato "masto". L'apprendista, ogni mattina, doveva pulire prima la bottega, scopare via i ritagli, raccogliere gli spilli, fare le consegne e doveva stare sempre a disposizione del

suo superiore, che era molto esigente. Sia il sarto che la sarta, molto spesso, rimproveravano i loro dipendenti perché richiedevano da essi: precisione, attenzione, abilità manuale e altre qualità indispensabili per questo mestiere. Al richiamo del "masto" si aggiungeva anche quello del genitore che, per fargli imparare quest'arte, era costretto a fare molti sacrifici. Durante le famose "limonate" (sgri-date) il padre aggiungeva: "A' sta cchiu attiento, nun 'a pazzià! Quanno o' masto t' allucca, o' fa po' bene tuio! Si sbagli nata vota, t'e caccia e t'ho

prometto t' metto a' zappà!" Si cominciava a frequentare la sartoria già all'età di 12 o 13 anni. L'apprendista trascorreva intere giornate imparando giorno per giorno le varie tecniche. La famosa frase che ripetevano sempre i datori di lavoro era: "O mestiere s'adda rubbà co' ll'uocchi!". Per mesi e mesi il ragazzo sfilava i fili dell'imbastitura e osservando, gradualmente, cominciava a fare una cucitura provvisoria. Quando il ragazzo tornava a casa si esercitava cercando di cucire per la sua famiglia. In questo modo perfe-

zionava le sue conoscenze cercando sempre di essere elogiato dal suo insegnante a cui mandava le benedizioni quando, finalmente, cominciava a lavorare autonomamente. I sarti erano veri artisti, cucivano abiti su misura che ai clienti calzavano "a pennello". Le sartorie erano frequentate, soprattutto, da ceti abbienti perché una volta i poveri diavoli avevano un unico vestito che con gioia si facevano cucire per le grandi occasioni (matrimoni, battesimi), perché il costo era eccessivo. Il vestito doveva essere di qualità e doveva far bella figura per molti anni e quella stoffa fino all'ultimo veniva riciclata perché una volta in disuso si cuciva qualche pantalone per i più piccini. Mentre nel laboratorio del sarto venivano confezionati abiti per uomini, in quello delle sarte oltre ai vestiti femminili si cucivano i tailleur che negli anni 50 venivano indossati in occasioni importanti e si sceglieva quasi sempre un modello classico che difficilmente passava di moda.

In alcuni laboratori lavoravano insieme marito e moglie, il sarto confezionava anche le giacche per le donne mentre la moglie si dedicava a camicette, capi di corredo e abiti sia per comunioni che per matrimoni. Per confezionare un vestito occorre- vano in media due giorni, ma il cliente doveva recarsi dal sarto più di una volta e aspettare parecchio perché l'artigiano confezionava più capi contemporaneamente. Dopo aver acquistato lui stesso la stoffa presso un commerciante specializzato nella vendita di tessuti che all'epoca erano di fibra naturale (lana inglese, lana in seta a seconda della stagione, quelli sintetici furono messi in commercio verso la fine degli anni '50), la portava al sarto che gli prendeva le misure. La seconda volta che si recava presso la sartoria, l'abito era pronto per la prima misura. Ne seguiva un'altra ancora e alla fine veniva consegnato con grande soddisfazione al cliente perché frutto di un lavoro fatto, soprattutto, con passione e creatività.

INTERNET E BULLISMO



Click and mortar (colpi di mouse e calce) è un modello economico utilizzato da alcune grosse catene di distribuzione d'Oltreoceano che ritengono importante l'approccio sul web con il cliente, ma poi hanno bisogno di un riscontro dal vivo, in negozio o a domicilio, per poter vendere i loro prodotti. Per molti adolescenti oggi vale la stessa

regola: hanno necessità di contatti fisici oltre i rapporti mediati dall'elettronica, che non restituiscono a sufficienza una risposta concreta alle loro esigenze. Un malessere che con grandissima probabilità ha origine fuori dal web viene sollecitato, convogliato e amplificato dal contatto rapido e simultaneo che il web consente sia da postazioni fisse che mobili. Spesso gli episodi acuti di violenza e bullismo che si riscontrano in Rete non sono altro che l'evidenza di un sintomo, la vera causa è molto più profonda e va oltre. È lì che bisogna puntare la lente d'ingrandimento. Dall'esperienza di alcuni gruppi di lavoro che hanno un rapporto quotidiano con queste problematiche come, ad esempio, il progetto "Adolescenti digitali" della Diocesi di Padova, emerge che i ragazzi hanno necessità innanzitutto di ricevere un ascolto profondo da parte del mondo adulto.

Per i più giovani risulta difficile essere riconosciuti e valorizzati, anche online oltre che in presenza, spesso vedono concentrate altrove grandi risorse di attenzione del mondo adulto e non si sentono compresi nei loro disagi. Fenomeni che si possono essere verificati anche in altre epoche ma che il contatto accelerato, distribuito e costante che i new media permettono loro ha notevolmente amplificato e potenziato. Non a caso la parola "virtuale" deriva da "virtus", la forza, la potenza che questi mezzi ci fanno sperimentare quotidianamente.

Un buon antidoto è quello di attivare un ascolto attivo e profondo, fatto anche di qualche domanda scomoda ma non invasiva, né inquisitoria. Genitori, scuole e altre agenzie educative hanno a disposizione il potente strumento dell'alleanza educativa. Dove trovano fessure nella coesione degli adulti, i ragazzi infilano un "cuneo" di disturbo e tentano di approfittarne.

Sarebbe bene formare i ragazzi all'alfabetizzazione emotiva, ancor prima che all'uso dei new media. Ogni forma di controllo esterno e imposto rischia di fallire se non c'è prima un solido canale di comunicazione tra mondo degli adulti e il pianeta adolescenti. È un percorso lungo che non si esaurisce nell'incontro con gli esperti o con le forze dell'ordine, che mettono in guardia dai rischi del web.

Vittorio Della Sala

NELLA CASA DEL PADRE

Roma - Lutto Mastrobuono – Bianco

All'età di 84 anni è venuto a mancare all'affetto dei suoi cari a Roma l'**Ingegnere Alberto Mastrobuono**, persona stimata e ben voluta per la sua integrità morale, la sua indiscussa umanità e la sua incrollabile fede religiosa.

In questo triste momento siamo vicini, in un ideale abbraccio, alla moglie Bianca Maria Bianco, ai figli Antonio e Giovanni, alle figlie Emilia ed Anna ed ai parenti tutti, elevando, al tempo stesso, una preghiera per il caro ed indimenticabile Alberto. **(Al.San)**

Il Laboratorio Diagnostica Biomolecolare San Modestino

Via Manfra, 1/G (loc. Valle), 83100 - Avellino

Tel./Fax +39 0825 782138 info@labsanmodestino.it

PAP test combinato

La ricerca dell'HPV ad alto rischio

Calprotectina

Crohn, colite ulcerosa o colon irritabile?

Percorso Donna

Un'iniziativa nell'ambito della prevenzione

LE NOSTRE ATTIVITÀ:

Chimica clinica, Coagulazione, Ematologia, Immunologia, Microbiologia, RIA, Altre analisi, Medicina del lavoro



BASKET

LA RICADUTA DELLA SIDIGAS



Domenica scorsa, la SIDIGAS partita, è caduta sul parquet di Avellino, dopo una brutta Varese contro la CIMBERIO con il

vistoso punteggio di 85 a 68.

La gara si è svolta anche in un clima ostile contro coach VITUCCI contestato, con bordate di fischi e striscioni poco carini, per aver lasciato anzitempo la squadra varesina per fare ritorno ad Avellino; in tale contesto era difficile ottenere un risultato positivo.

Ma ciò, a detta dello stesso coach, non giustifica la nettissima sconfitta incassata dalla SIDIGAS che ha peccato in tutti i settori sia in difesa che in attacco giocando un basket al di sotto delle proprie possibilità.

Tutti i cestisti irpini, infatti, hanno espresso un gioco al di sotto della sufficienza; si sono salvati leggermente dal grigiore totale soltanto THOMAS, il caparbio IVANOV (nella foto) e CAVALIERO mentre LAKOVIC che è la mente della squadra ha, ancora una volta, deluso le attese per il suo nervosismo eccessivo e la sua preparazione fisica non ancora ottimale che ha permesso facili penetrazioni agli attaccanti avversari.

A tal proposito coach VITUCCI, a fine gara, ha dichiarato che "la prestazione collettiva della squadra è stata mediocre frutto anche di una condizione fisica non eccellente, che si è notata più delle altre volte.

Abbiamo un problema di squadra, ha continuato, sia dal punto di vista del ritmo che da quello dell'energia, per cui bisogna accelerare i tempi per

arrivare a giocare partite come queste in maniera diversa".

Fallito, pertanto, il primo colpo esterno per la SIDIGAS occorre, ora, concentrazione massima nel secondo incontro che domani deve affrontare, sempre fuori casa, contro la PALLACANESTRO Cantù, squadra già in forma e con entusiasmo alle stelle dopo la vittoria sul campo dell'ACEA Roma, per cercare di portare a casa un risultato positivo per non allontanarsi troppo dalla testa della classifica.

Franco Iannaccone

CLASSIFICA		
1. Cimberio VA	6	3/1
2. Enel BR	6	3/1
3. Granarolo BO	6	3/1
4. Pall. Cantù	6	3/1
5. Montepaschi SI	4	2/1
6. EA7 Emporio Armani MI	4	2/1
7. Grissin Bon RE	4	2/2
8. Sidigas AV	4	2/2
9. Banco di Sardegna SS	4	2/2
10. Acea Roma	4	2/2
11. Pasta Reggia CE	4	2/2
12. V.L. Pesaro	2	1/2
13. Umana VE	2	1/3
14. Vapoli CR	2	1/3
15. Sutor MGR	2	1/3
16. Giorgio Tesi Group PT	0	0/3

il ponte

Settimanale cattolico dell'Irpinia associato alla Fisci



Proprietà Diocesi di Avellino
fondazione "Opus solidaritatis pax onlus"
Editrice "Coop. Il Ponte a.r.l."
Direttore responsabile
Mario Barbarisi

Redazione:

Via Pianodardine - 83100 Avellino telefono e fax 0825 610569

Stampa: Poligrafica Ruggiero - Avellino

Registrazione presso il Tribunale di Avellino del 22 dicembre 1975

Iscrizione al RNS n. 6.444 Iscrizione ROC n. 16599

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

AUTORICAMBI! NUOVI E USATI

A.M.A.

Tel.Fax 0825 627113
340 1578568

Via Francesco Tedesco, 416
83100 Avellino

e-mail: amaaautoricambi@libero.it P.Iva 02751640646



DIALYSIS srl

AMBULATORIO DI NEFROLOGIA

E TERAPIA DIALITICA

- Certificato ISO 9001
- Convenzionato con SSN
- 3 turni giornalieri con reperibilità notturna e festivi
- Servizio trasporto pazienti privato



Via PERCESEPE 2 - 83100 AVELLINO

Alle spalle Casa di Cura "Villa Esther"

Tel: 082572663 - Fax: 082572663

E-mail: dialysissrl@virgilio.it

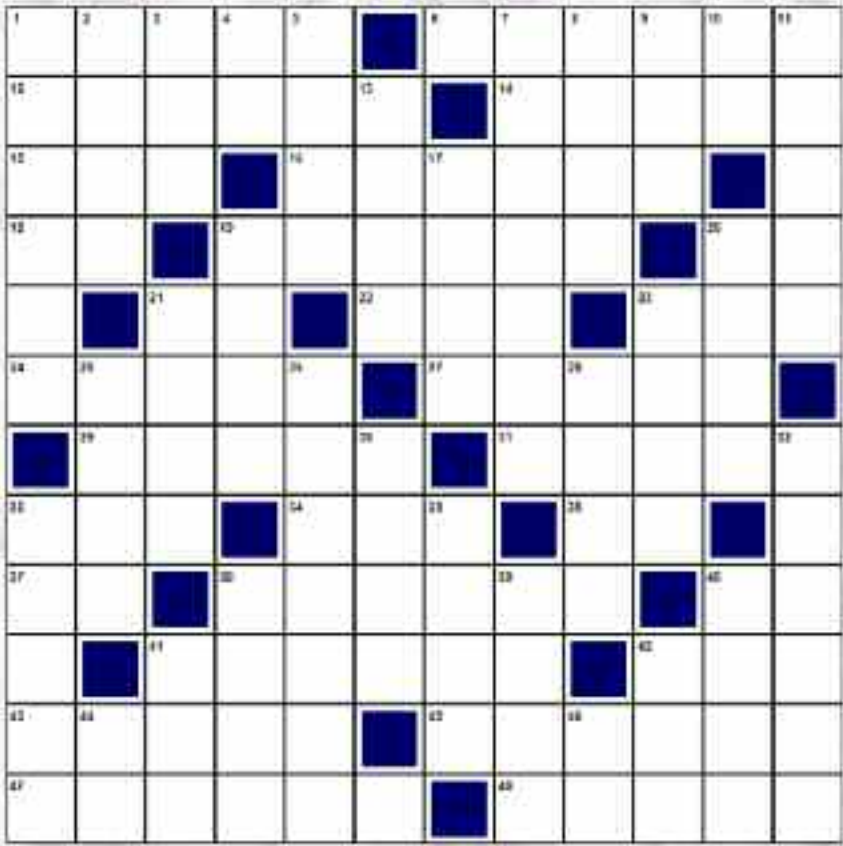
P.I./C.F.: 01755940648

Il centro offre da oltre 20 anni assistenza medica terapeutica ai pazienti nefropatici, distinguendosi per l'utilizzo di apparecchiature all'avanguardia per la terapia dialitica.

Nell'ottica di offrire il maggior confort possibile ai pazienti ed ai loro familiari la struttura opera su 3 turni giornalieri e mette a disposizione un servizio di trasporto pazienti.

L'equipe medica è composta da affermati professionisti del settore.

Passa... Tempo

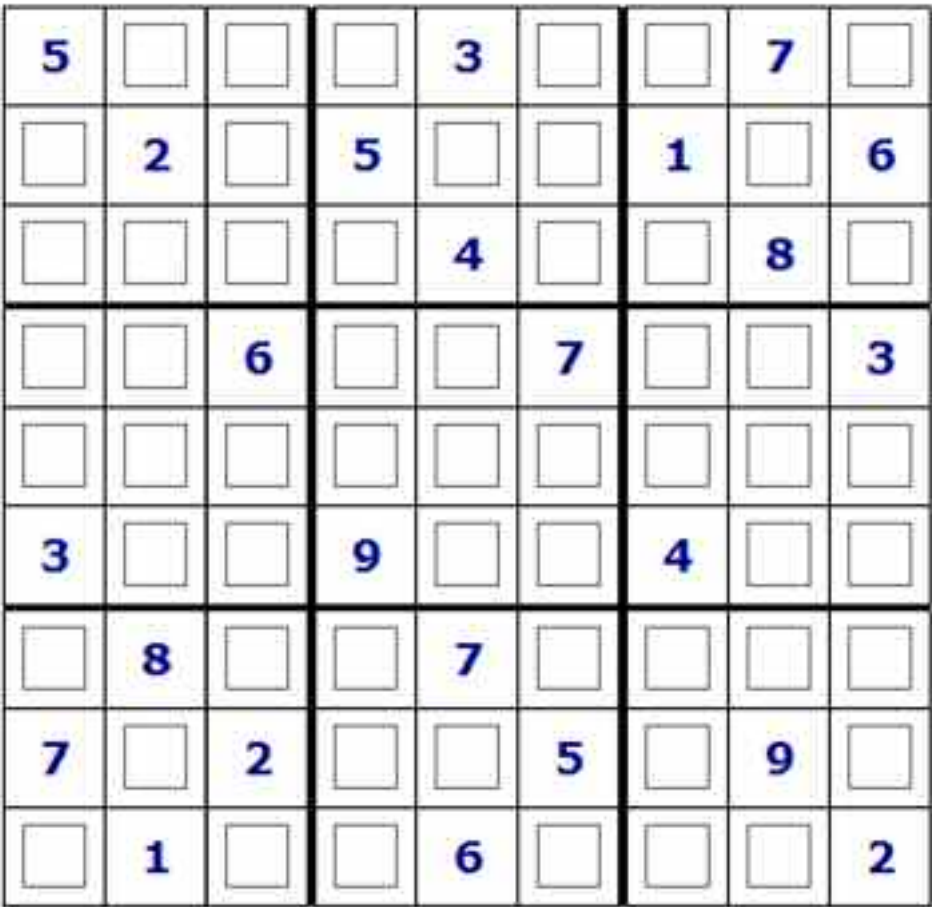


- ORIZZONTALI**

 - 1. Pianta della foresta equatoriale
 - 6. Roditore simile al castoreo
 - 12. Aspettato
 - 14. Non cattive
 - 15. Parola giapponese che significa saluto
 - 16. Sono in saldo quelli di magazzino
 - 18. Grammo
 - 19. Centro balneare in provincia di Ravenna
 - 20. Escursionisti Esteri
 - 21. Nota musicale
 - 22. Vi razzola il pollame
 - 23. Prefisso per vino
 - 24. Luogo di propagazione delle onde elettromagnetiche
 - 27. Ettore regista
 - 29. La più piccola particella costituente un elemento chimico
 - 31. Pianta tipica della zona mediterranea
 - 33. Le medaglie degli atleti al primo posto
 - 34. Premesso indica precedenza
 - 36. Simbolo chimico del molibdeno
 - 37. Dio del sole
 - 38. Insicuri, introversi
 - 40. Simbolo del berillio
 - 41. Il compito dei portieri
 - 42. Fiume svizzero
 - 43. Un modo di mangiare le patate
 - 45. Sorta dalle acque
 - 47. Tisi
 - 48. Tipi di calli
- VERTICALI**

 - 1. Ampie, abbondanti
 - 2. Percorso di pratiche
 - 3. Città del Ciad
 - 4. Particella negativa
 - 5. Tavola di legno di ridotto spessore
 - 7. Beone
 - 8. L'usa il meccanico
 - 9. Return On Investment
 - 10. Dentro, all'interno
 - 11. Un tipo di spazio
 - 13. Un colore
 - 17. Associazione di donatori di sangue
 - 19. Candela
 - 20. Ente che sovrintende ai voli
 - 21. Pericoli per i pesci
 - 23. Gas con numero atomico due
 - 25. Peso lordo meno peso netto
 - 26. Celestiali, paradisiaci
 - 28. Pianta ad alto fusto
 - 30. Impronta
 - 32. Lavoratori manuali
 - 33. Segue lo scritto
 - 35. Nome gaelico dell'Irlanda
 - 38. Agenzia di stampa di stato russa
 - 39. Il maestro Morselli
 - 40. Parte inferiore di un oggetto
 - 41. Partito socialista italiano
 - 42. Arte latina
 - 44. Congiunzione telegrafica
 - 46. Iniziali di Sacchi, uomo politico

SUDOKU



ORARIO SANTE MESSE
PARROCCHIE DI AVELLINO

a cura di Fabrizio Gambale

CHIESA	ORARIO
Cuore Immacolato della B.V.Maria	Festive: 08.30, 10.30, 12.00, 18.00 (19.00) Feriali: 08.00, 18.00 (19.00)
Maria SS.ma di Montevergine	Festive: 09.00, 11.00 Feriali: 17.00 (18.00)
S. Alfonso Maria dei Liguori	Festive: 08.00, 11.00 Feriali: 08.00, 18.00 (19.00)
S. Ciro	Festive: 08.00, 10.00, 11.00, 12.30, 18.00 (19.00) Feriali: 08.30(est.), 9.00 (inv.), 18.00;19.00)
Chiesa S. Maria del Roseto	Festive: 09.00, 11.00 Feriali: 18.00
S. Francesco d'Assisi	Festive: 08.30, 11.00 Feriali: 18.00 (19.00)
S. Maria Assunta C/o Cattedrale	Festive: 08.00, 10.00, 12.00, 18.00 Feriali: 18.00
Chiesa dell'Adorazione perpetua (Oblate)	Festive: 09.00, 11.30 Feriali: 09.00, 19.30 (19.00)
San Francesco Saverio (S.Rita)	Festive: 11.00 Feriali: 09.00
Santa Maria del Rifugio (Sant'Anna)	Venerdi ore 10.00
S. Maria delle Grazie	Festive: 08.30, 10.00, 12.00, 18.00 (19.00) Feriali: 07.30, 18.00 (19.00)
S. Maria di Costantinopoli	Festive: 12.00 Feriali: 17.30 (18.30)
SS.ma Trinità dei Poveri	Festive: 09.00, 11.00, Feriali: 18.00 (19.00)
SS.mo Rosario	Festive: 08.30, 10.30, 12.00, 19.00 Feriali: 08.00, 10.30, 19.00
Chiesa Santo Spirito	Festive: 09.00
Chiesa S. Antonio	Feriali: 07.30 Festive: 11.30
Fraz. Valle S. Maria Assunta in Cielo	Festive: 10.00 (centro caritas), 11.30 (Feriali: 18.00 (19.00)
Rione Parco	Festive: 10.30
Chiesa Immacolata	Festive: 12.00
Contrada Bagnoli	Festive: 11.00
Ospedale San Giuseppe Moscati Città Ospedaliera	Festive: 10.00 Feriali: 17.00
Villa Ester	Festive: 09.00 Feriali: 07.00
Casa Riposo Rubilli (V. Italia)	Festive: 09.30 Feriali: 09.00
Casa Riposo Rubilli (ctr S. Tommaso)	Festive: 10.00 Feriali: 08.00
Cimitero	Festive: 10.00, 16.00 (17.00)

Il primo Sabato di ogni mese adorazione Eucaristica
notturna presso la Chiesa delle Oblate di Avellino
inizio ore 21,00 santa messa ore 24,00

Numeri utili
Emergenza Sanitaria 118
Vigili del fuoco 115
Carabinieri 112
Polizia 113
Guardia di Finanza 117
Guardia medica
Avellino
0825292013/0825292015
Ariano Irpino 0825871583
Segnalazione Guasti
Enel 8003500
Alto Calore Servizi 3486928956
Sidigas Avellino 082539019
Ariano Irpino 0825445544
Napoletana Gas 80055300


**Farmacie di Turno
città di Avellino
dal 11 al 17 novembre
servizio notturno**
Farmacia Sabato
Via Carducci
servizio continuativo
Farmacia Mazzone
Corso Vittorio Emanuele
Sabato pomeriggio e festivi
Farmacia Sabato
Via Carducci

JOMEDIA | CORTINERI

A NATALE INTERPRETIAMO I VOSTRI SOGNI



L'ITALIA

Prezioso, classico o frizzante, qualunque sia il Natale che sogni, Progress ti accoglie con una incredibile proposta di addobbi per vestire la casa dello stile che desideri. Decorazioni tradizionali, colori di tendenza e luci incantevoli per creare l'albero e la tavola delle feste. Troverai anche tantissime proposte per realizzare il presepe e tante idee per i regali da mettere sotto l'albero.

Scopri il sogno del Natale Progress su
WWW.ILMONDODIPROGRESS.IT

PUNTO
PROGRESS
 l'evoluzione del fai da te

MIRABELLA ECLANO (AV)
 Centro Commerciale Il Carro
 Lunedì / Domenica
 orario continuato 9.00 - 21.00
 tel. 0825 620380

AVELLINO EST
 direzione Atripalda
 Lunedì / Venerdì
 9.00 - 13.00 / 16.00 - 20.00
 Sabato / Domenica
 9.00 - 13.00 / 16.00 - 20.30
 tel. 0825 615297

CASERTA SUD
 direzione Maddaloni
 Lunedì / Domenica
 orario continuato 9.00 - 21.00
 tel. 0823 200099

PROGRESS
 l'evoluzione del fai da te