"Scafati In" - la rivista della tua città - registrazione al tribunale di Nocera Inferiore (SA) n° 01/2024 del 24/07/2024 - Anno 02 n° 12 -Settembre 2025

SCAFATIin

la rivista per vivere e scoprire la tua città e non solo...

POLITICA
CULTURA
EVENTI
GASTRONOMIA
SPORT
ANNUNCI

Io sto con Trame Africane!

Distribuzione Gratuita



IL FIUME DELLA DISCORDIA

Acque in alcuni giorni quasi trasparenti, fauna che rinasce, ma ancora tanti disagi in estate con cattivi odori inaccettabili. Servizio anche su Rai 1 con Uno Mattina.

ALL'INTERNO TANTI ALTRI ARTICOLI





MetanSud®
GAS & LUCE

L'energia della tua città

LA PRIMA ED UNICA
SOCIETÀ DI GAS E LUCE
DELLA CITTÀ

NUMERO VERDE **800910466**

INFO@METANSUDGAS.IT
WWW.METANSUDGAS.IT

Sommario

4 ENNESIMA ESTATE DI DISAGI

6 FIUME SARNO SU RAI UNO

8 E BOTTIGLIE DI "PUMMAROLA"

13 UNA FOTO, UNA STORIA

16 CONSIGLI PER LA VISTA

19 CARLO ACUTIS SANTO

20 SCAFATI BASKET

22 SCAFATESE CALCIO

24 GASTRONOMIA

26 CONSIGLI DA BERE

27 SPESSO E VOLENTIERI



ENNESIMA ESTATE DI DISAGI

Acqua sporca e odori insostenibili dal Sarno

Anche l'estate 2025 a Scafati è stata segnata da forti disagi per i cittadini. L'acqua sporca e i miasmi provenienti dal fiume Sarno e dai suoi affluenti hanno reso l'aria irrespirabile in diversi quartieri, costringendo le famiglie a convivere con finestre chiuse e ventilatori accesi, pur di attenuare l'impatto di un odore che molti definiscono "insostenibile".

Nonostante i progressi del piano regionale "Energie per il Sarno", che prevede la chiusura di oltre cento scarichi abusivi e nuovi collettori fognari, la realtà quotidiana dimostra quanto la strada per un risanamento vero e duraturo sia ancora lunga.

Le segnalazioni arrivano soprattutto dalle zone attraversate dal Rio Sguazzatorio, affluente del Sarno che scorre tra le case e che spesso diventa ricettacolo di scarichi industriali e fognari. Qui i cittadini denunciano acque scure e maleodoranti, oltre al timore per i frequenti episodi di esondazione che, nei mesi invernali, allagano garage e piazze.

Molti abitanti riferiscono anche preoccupazioni sanitarie: la presenza di idrocarburi, metalli pesanti e sostanze tossiche è nota da tempo e, secondo studi epidemiologici, nelle zone del medio e basso Sarno l'incidenza di malattie rare e patologie neurodegenerative risulta superiore alla media.



La situazione ha conseguenze anche sul piano economico: le acque del Sarno e dei suoi canali non possono essere utilizzate per l'irrigazione dei prodotti tipici della zona, come il pomodoro San Marzano o la cipolla ramata di Montoro, costringendo i consorzi agricoli a rivolgersi a falde profonde per reperire acqua sicura. Un processo costoso che mette in difficoltà le aziende agricole locali, già alle prese con margini di profitto ridotti.

I controlli e la posizione del Comune

In questo quadro difficile, il sindaco Pasquale Aliberti è intervenuto con una nota pubblica, ringraziando la Polizia Municipale, l'ARPAC e i NOE per il lavoro svolto e



spiegando l'attuale situazione dei controlli: "Con la nostra polizia municipale, abbiamo lavorato intensamente in queste settimane e stiamo continuando a farlo controllando il territorio rispetto alla problematica dell'inquinamento e degli scarichi nel fiume, negli affluenti e nei canali. Le industrie che insistono nei 19 km² di Scafati sono state tutte verificate, anche se per alcune siamo ancora in attesa dei risultati. In caso di irregolarità, saranno deferite all'autorità giudiziaria. Purtroppo, però, non si tratta di sanzioni amministrative: sono reati penali e quindi non immediatamente perseguibili. È giusto chiarire anche che gran parte dell'inquinamento non nasce a Scafati ma proviene dai comuni limitrofi, in particolare dall'area industriale di Angri e Sant'Egidio del Monte Albino, dove il depuratore di Ortoloreto va spesso in sofferenza e scarica tutto nel Rio Sguazzatorio."
Il sindaco ha poi ribadito la linea dura dell'amministrazione:
"Non vogliamo difendere nessuno perché davanti a reati ambientali non guardiamo in faccia a nessuno! Gli imprenditori seri vanno difesi, mentre gli imprenditori delinquenti vanno messi al margine. A breve i risultati dei controlli saranno ufficiali e resi noti a tutti, perché i cittadini hanno diritto di sapere chi rispetta la legge e chi inquina. Intanto prosegue l'accelerazione sul completamento della rete fognaria: ci siamo presi la responsabilità di qualche chiusura stradale che ha creato disagi, ma questa è l'opera più importante per il futuro della città."



Una questione ancora aperta
La situazione del Sarno e dei suoi affluenti resta dunque complessa. I cittadini di Scafati continuano a fare i conti con una qualità della vita compromessa, mentre istituzioni e forze dell'ordine proseguono nei controlli per individuare e punire chi inquina.
Il piano di bonifica regionale procede, ma nel frattempo la città paga un prezzo altissimo: odori, acqua sporca, allagamenti e timori per la salute. Un incubo che, almeno per ora, nemmeno questa estate ha dato tregua.



FIUME SARNO SU RAI UNO

Riflettori sul disastro ambientale

Le telecamere di Rai 1, durante la trasmissione Unomattina Estate, hanno riportato all'attenzione nazionale la drammatica situazione del fiume Sarno, definito da tempo "il fiume più inquinato d'Europa". Un primato che pesa come un macigno su un corso d'acqua che nasce limpido e cristallino tra Avellino e Salerno, ma che dopo pochi chilometri si trasforma in una discarica a cielo aperto.

Il Sarno ha una lunghezza di appena 24 km, eppure attraversa 39 comuni e incide sulla vita di quasi un milione di persone. Alle sorgenti, l'acqua è trasparente e pura, ma più a valle si colora di scarti industriali e scarichi fognari non trattati, diventando un pericolo per l'ambiente e la salute pubblica.

Le concentrazioni di inquinanti superano di decine di volte i limiti di legge. Non mancano odori nauseabondi, acque stagnanti e scarichi abusivi che, secondo i magistrati impegnati nell'operazione Rinascita Sarno, hanno già portato a sequestri e denunce nei confronti di aziende responsabili.

In studio, dagli studi Rai di Saxa Rubra, sono intervenuti Luca Mascolo, presidente dell'Ente Idrico Campano, e Massimo Gargano, direttore generale dell'ANBI (Associazione Nazionale Bonifiche e Irrigazioni).

Mascolo ha ricordato come dal 2017, anno di nascita dell'Ente Idrico, sia iniziato un lavoro di censimento e monitoraggio degli scarichi abusivi. Da questa ricognizione è emersa la necessità di un investimento straordinario: oltre 270 milioni di euro, stanziati dalla Regione Campania con il piano "Energie per il Sarno".

Il piano prevede la chiusura di 113 scarichi e la realizzazione di 44 interventi infrastrutturali: fognature, collettori, depuratori. Ad oggi, 77 scarichi sono già stati chiusi e 29 interventi portati a termine. A Scafati, solo pochi giorni fa, è stato collegato alla depurazione uno scarico che serviva ben 36.000 abitanti, segnando un passo avanti storico.





"L'obiettivo – ha spiegato Mascolo – è disinquinare completamente il Sarno entro la fine del 2025, ridare vita a un territorio troppo a lungo sinonimo di degrado e abbandono".

Gargano ha posto l'accento non solo sull'emergenza ambientale, ma anche sul danno economico e sociale: "Le acque del Sarno non possono essere utilizzate per irrigare prodotti d'eccellenza come il pomodoro San Marzano o la cipolla ramata. Per garantire la sicurezza dei consumatori siamo costretti a pescare acqua potabile dalle falde profonde, con costi enormi e senza sfruttare appieno le potenzialità dell'economia circolare".

Gli affluenti Cavaiola e Solofrana restano tra i nodi più critici: portano con sé metalli pesanti come nichel, cromo, mercurio e cadmio, frutto di decenni di scarichi industriali incontrollati. Proprio in quest'area, cittadini e associazioni denunciano da anni un aumento di malattie rare e patologie neurodegenerative, come Alzheimer e Parkinson.

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin
PER PROMUOVERE LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it



Dal reportage emerge anche la sofferenza della popolazione. A Scafati, dove il fiume attraversa il centro abitato, i cittadini lamentano allagamenti frequenti, garage e case invasi dalle acque reflue, odori insopportabili e la presenza di idrocarburi e sostanze tossiche.
"Bisogna colpire duramente – affermano alcuni intervistati – non gli imprenditori, ma i criminali che inquinano il nostro fiume".
Nel servizio è intervenuto anche Carmine Ferrara, ambientalista, che ha sottolineato come lo stato di avanzamento dei lavori relativi al sistema di depurazione delle acque reflue dell'intero bacino idrografico del Sarno sia ormai in una fase molto avanzata, con cantieri e progettualità che rappresentano un segnale concreto di svolta per la qualità delle acque e per la riduzione del carico inquinante.
Ferrara ha tuttavia evidenziato che, accanto al potenziamento delle infrastrutture di depurazione, rimane ancora insufficiente l'attività di prevenzione e repressione degli scarichi illeciti provenienti sia da insediamenti civili abusivi sia da attività produttive non autorizzate. "Se non si affianca al sistema depurativo un'azione incisiva e continuativa di controllo, monitoraggio e sanzione – ha dichiarato – il rischio è che i benefici attesi vengano in parte vanificati. La vera sfida è integrare la tecnologia dei depuratori con un quadro normativo e operativo efficace nella tutela del corpo idrico, affinché il Sarno possa finalmente tornare a essere una risorsa ambientale e non un'emergenza cronica."
Nonostante le criticità, i primi risultati si cominciano a vedere: fauna e flora stanno lentamente ripopolando alcuni tratti del Sarno, segno che le azioni di bonifica avviate non sono vane.
La sfida è però culturale oltre che tecnica. "Serve una rivoluzione culturale – ha ribadito Mascolo –. I cittadini devono diventare sindaci di sé stessi, prendersi cura del territorio, perché solo così il nostro impegno non resterà vano".
Il cronoprogramma del piano "Energie per il Sarno" fissa una data: 2025. Entro allora tutti gli scarichi dovranno essere chiusi e il fiume restituito, almeno in parte, alla sua bellezza originaria.

Fratelli PRETE S.r.l.
PRODOTTI SIDERURGICI E DERIVATI
Via D'Amaro, 10 - 84018 SCAFATI (SA) - Tel. 081 8630379 - 081 8500679
Fax 081 8506449 E-mail: info@fratelliprete.it

E BOTTIGLIE DI "PUMMAROLA"

Tradizione scafatese.

Un rito, una festa, un incontro con canti e risate e battute. Una giornata straordinaria di fatica ma anche di divertimento.
In estate tutti i vicoli di Scafati si coloravano di donne, giovani e anziane, di ragazze e di bambine e si coloravano di rosso. Il protagonista era lui, il pomodoro, rigorosamente quello delle nostre campagne, così bello e delicato. Il rito delle bottiglie di pomodoro era antico e aveva le sue tappe, che bisognava rispettare con puntualità.
Innanzitutto, c'era una donna esperta nella valutazione del frutto, dell'oro rosso, che si recava in campagna, a comprare i pomodori, ne esaminava la qualità, li scrutava, toccandoli delicatamente, quasi accarezzandoli. Di solito, una sua commarella o una sua parente la avvisava, quando era il momento giusto per coglierli e mandava nel vicolo la ragazzina più piccola ad avvisare: " Commà, so' pronti, se volete potete venire a vederli." E così, venivano acquistati i pomodori che sarebbero giunti, su una carretta, lo stesso giorno in cui bisognava provvedere a sciacquarli in enormi tinozze. Sempre ce n'era qualcuno non perfettamente integro, un po' toccato e già troppo molle che andava assolutamente eliminato. Ognuno, per il rito delle bottiglie, aveva un suo ruolo, che svolgeva con scrupolo.



Grande attenzione era dedicata al lavaggio delle bottiglie, che venivano esaminate ad una ad una, e, una volta che ottenevano l'ok, perché non presentavano alcun difetto e non erano singhiate, cosa molto grave che avrebbe comportato la rottura al momento della bollitura, si deponevano capovolte nelle cassette, su tele di sacco. Alcune erano bottiglie che avevano resistito a più bolliture, tramandate da madre in figlia, quasi di famiglia, altre erano dei nuovi arrivi, quelle delle gassose o del vino acquistato sul Vesuvio, che venivano trattenute e non restituite ai legittimi proprietari che pure le reclamavano. Poi arrivava il giorno stabilito.

Filippo Sansone
Consulenza finanziaria, fiscale, del lavoro

Via Nazionale C.le Battaglia,2 84018 Scafati (Sa) Tel. 081850 69 69
www.filipposansone.it email: pipposansone@virgilio.it



Tutta la famiglia, fino alla terza generazione, era coinvolta. Spesso venivano a dare una mano anche persone dal vicolo vicino. Insomma, si trattava di una vera e propria gara di solidarietà, di reciproco aiuto. La sfida era fare in modo che , al momento della bollitura, una volta sollevati i sacchi, non si vedessero galleggiare pomodori in eccessiva quantità, perché ciò significava che molte bottiglie erano andate in frantumi.
I pomodori venivano tagliati in listarelle di media grandezza, seguendo la lunghezza del bellissimo pomodoro San Marzano.
Bisognava, poi, inserirle nel collo della bottiglia e assestarle al suo interno con il mazzariello.
Il lavoro diveniva una festa.
Qualcuna cantava anche dei ritornelli un po' osè, riferendosi al cosiddetto mazzariello. Si davano la voce, da un lato all'altro della tavolata introno alla quale si collocavano le persone che dovevano riempire le bottiglie.
A parte, c'era quella deputata a tagliare i pomodori, forniti da una ragazza che li prendeva a piene mani e li metteva in una secchio. Una volta tagliati erano riversati in grosse ciotole collocate sul tavolo.
Alle bambine più piccole spettava il compito di andare a prendere le foglie di basilico che andavano aggiunte alle bottiglie e di terminare il lavoro con il mazzariello, per evitare che si creassero dei vuoti pericolosissimi per la buona riuscita del lavoro.
All'altra estremità del tavolo, su un sediolino basso, c'era l'addetta alla chiusura delle bottiglie col tappo di sughero, con un attrezzo di legno su quale si batteva con un martello, leggermente, altrimenti la bottiglia cedeva.

A.G.E. SECURITY
• Sicurezza e Controllo ingressi
• Manifestazioni ed Eventi
• Portierato e Sicurezza
• Antincendio ed Alto Rischio
• Accompagnamento V.I.P. ed Autorità
La Tua SICUREZZA
il Nostro SUCCESSO
mob. 339 293 5789
mob. 375 611 1132
email: info@agesecurity.it
www.agesecurity.it

Siamo aperti anche online!



TUTTO IL BUONO DEL BIO

Tramedelbio

Tutto il buono del Bio in un click

www.tramedelbio.shop

Erano sempre le più piccole a portare le bottiglie, con grande premura. Infine, la stessa persona assicurava che il tappo di sughero fosse ben legato alla bottiglia, legandoli insieme con estrema sapienza, usando uno spago abbastanza doppio. Era un lavoro di donne. Alcune, alla fine della giornata, quando, anche se non era ancor notte, nell'azzurro già compariva la luna a illuminare i contorni del Vesuvio da un lato e Tre Pizzi dall'altro, avevano le mani bianche bianche e rattrappite e semi dei frutti dappertutto, sulle braccia, sui grembiuli, in faccia e tra i seni.
La più anziana del gruppo, seduta su una sedia più alta, era stanca. Lei aveva controllato tutto, che si sciacquassero bene i pomodori nella conca di zinco, che si tagliassero a pacche né troppo grandi né troppo sottili, che non si lasciasse troppo spazio tra l'ultimo strato e il sughero. Se ne facevano di risate le donne del vicolo e del vicolo a fianco, grandi e piccole, maritate e zitelle, durante quella lunga giornata.
Ma il bello doveva ancora venire Entravano in scena gli uomini, che, tornati dal lavoro, mettevano le bottiglie a strati nei bidoni collocati in un angolo del cortile e le coprivano con pezzi di sacchi. Poi accendevano il fuoco.
Allora, mentre le fiamme prima crescevano e poi si trasformavano in braci rosse che illuminavano la notte, la nonna prendeva la tamorra, le donne mettevano a cuocere sulla brace peperoni, patate, spighe. Si mangiava, si ballava, facendo finta di non sentire qualche scoppio provenire dall'angolo in fondo al cortile.
Poi si tornava a casa e si lasciavano soli i neri bidoni a custodire il prezioso sugo di pomodoro. L'indomani mattina, in solitudine, due donne più giovani, stando bene attente a non ferirsi con eventuali pezzi di vetro, estraevano le bottiglie, le asciugavano con uno straccio e le mettevano in ordine, nelle cassette. Venivano,poi, ad informarsi, tutti coloro che avevano partecipato al rito delle bottiglie: "Quante ne sono scoppiate?"



"Poche, poche, abbiamo fatto 'nu buono lavoro". Quelle pacchetelle sottili al punto giusto, passate nel setaccio o lasciate così, con la loro pellecchia avrebbero donato il loro profumo e il loro sapore al ragù delle domeniche, lasciato per ore a pippiare, ai sughetti cotti a fiamma alta per un rapido spaghetto o alla carne alla pizzaiola, alla pasa e fagioli, perché la pummarola ci vuole, ai minestroni e allo stocco con le patate.

*Solo successivamente, con i progressi della tecnologia, si velocizzò il processo. Si facevano la passata o i pelati nei barattoli. Andarono in disuso il mazzariello, l'attrezzo per i tappi di sughero e l'atmosfera cambiò. E fu tutta un'altra storia.

Sebastiano Sabbatino

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin
PER PROMUOVERE
LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it

DAL 1978,
AL TUO FIANCO PER GUIDARTI NELLA SCELTA GIUSTA

SUZUKI

STELLANTIS

OPEL | FIAT | LANCIA | Jeep

SANGIOVANNI AUTO

Via Passanti,78 - Scafati (SA) 081.863.75.71 www.sangiovanniauto.it

UNA FOTO, UNA STORIA...

Scafatese-Inter, un'amichevole prestigiosa

Gli inizi degli anni sessanta furono davvero ricchi di sorprese; Gino Paoli cantava "Il cielo in una stanza", era l'epoca della "Dolce Vita" di Federico Fellini, dell'Autostrada del Sole, della Fiat Seicento, delle vacanze al mare, del televisore nelle case. Gli italiani erano in procinto di essere felici, almeno per qualche tempo; le Olimpiadi di Roma furono il simbolo della nuova primavera azzurra, con Livio Berruti veloce come il vento e Nino Benvenuti leggero come una piuma protagonisti di quei giorni meravigliosi, capaci di incollare i tifosi alla radio, di notte, o davanti alla TV.



4/04/1960, Stadio Comunale di Scafati, Scafatese-Inter 0-4 (14' e 25' Mazzola, 33' e 54' Hitchens).
Foto sopra, in piedi, da sinistra: Di Lello, un Dirigente accompagnatore, Rossano, Beritto, Morlicchio, Romano (Presidente), Carotenuto, Santoriciola, Cinque, Salluzzi, Regis, Boerio (Allenatore). Seduti, da sinistra: Penza, Imperato, Di Pietro, Del Duca, Settembrini, Bellomo, Ferulli, Criscuolo, Grimaldi (Massaggiatore).
Foto sotto, in piedi, da sinistra: Salluzzi, Corso, Della Giovanna, Bugatti, Mazzola, Masiero, Santoriciola.
Seduti, da sinistra: Bicicli, Morbello, Hitchens, Facchetti, Picchi, Suarez, Romano.

A Scafati, nella tornata amministrativa del 6 novembre 1960, la Democrazia Cristiana (6450 voti - 52,4 % - 16 seggi su un totale di 30) riconfermava la sua assoluta, indiscutibile e netta supremazia superando il Partito Comunista Italiano (3614 voti - 29,4 % - 9 seggi), il Partito Socialista Italiano (1570 voti - 12,8 % - 4 seggi) e il Partito Democratico Italiano, in precedenza denominato Partito Democratico Italiano di Unità Monarchica (670 voti - 5,4 % - 1 seggio).
Il Sindaco Michele Prete (eletto dai consiglieri comunali in quanto non era prevista l'elezione diretta da parte dei cittadini) e l'Amministrazione comunale si mostrarono subito in sinergia con dirigenti della squadra locale.
La Scafatese Cacio, nata nel 1922, che nel 1959/1960 aveva conquistato la promozione in Serie D (Quarta Serie) e aveva sfiorato il titolo di Campione d'Italia Dilettanti, perdendo solo alla monetina contro la Ponziana di Trieste (dopo aver pareggiato 1-1 al termine dei tempi supplementari), era guidata da Ugo Romano, Presidente ambizioso e lungimirante, e si accingeva a festeggiare il quarantennale dalla fondazione.
Per l'occasione, e facendo coincidere l'evento con l'inaugurazione ufficiale del nuovo Stadio comunale (in realtà, la prima partita sul nuovo campo, ancora in fase di ultimazione, fu disputata nel 1960/61, Serie D, Girone F, seconda giornata, 2 ottobre 1960, Scafatese-Bagheria 1-0, 15' Paudice), Ugo Romano riuscì a organizzare un'amichevole di lusso, Scafatese-Internazionale di Milano. La locandina recitava testualmente: "Sportivi! La Scafatese, fiera del suo glorioso passato, nell'intento di dare degno risalto alla celebrazione del quarantesimo anno di fondazione del sodalizio, interprete delle aspirazioni di quanti anelavano l'oc-

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin
PER PROMUOVERE LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it





Foto a sinistra - Da sinistra: Enea Masiero, Armando Picchi, Ugo Romano (Presidente della Scafatese).
Foto a destra - Da sinistra: Mario Corso, Salvatore Imparato.

casione di vedere i prestigiosi nomi del calcio, Mercoledì 4 aprile 1962, alle ore 15:30, aprirà i battenti del suo accogliente Stadio per il Grande Incontro Amichevole INTER - SCAFATESE che susciterà particolare interesse negli sportivi di tutta la Campania ai quali è per la prima volta quest'anno offerta la possibilità di osservare gli internazionali:
SUAREZ - HITCHENS - CORSO - BICICLI - BETTINI - BUFFON - BOLCHI - GUARNERI - MASIERO - PICCHI - BUGATTI - MAZZOLA - FACCHETTI - BALLERI, guidati dal grande HERRERA.

La vendita dei biglietti inizierà Lunedì 2 aprile 1962 presso la Segreteria della Scafatese, al Corso Umberto I, 21 e nei noti BAR cittadini sino a tutto Martedì sera e alla biglietteria dello Stadio, disponibilità permettendo". Le squadre, dirette dall'Arbitro De Robbio di Torre Annunziata, scesero in campo con i seguenti schieramenti
- Scafatese: Panza (Foggia), Cinque (Fontana), Ferulli, Carotenuto, Regis, Settembrini; Del Duca, Criscuolo, Di Pietro, Bellomo, Imparato. Internazionale di Milano: Bugatti, Morbello, Masiero, Picchi (Bicicli), Facchetti, Della Giovanna, Mereghetti, Mazzola, Hitchens, Suarez, Corso.

L'incontro si concluse con un netto 4-0 (14' e 25' Mazzola, 33' e 54' Hitchens) a favore dei nerazzurri che la domenica 8 aprile 1962 avrebbero vinto per 2-0 a Catania (4' Hitchens, 78' Corso), che a fine campionato, con 48 punti, si sarebbero classificati secondi dietro al Milan con 53 punti e che, successivamente, si sarebbero laureati per ben due volte, nel 1963/64 e nel 1964/65,

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin PER PROMUOVERE LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it





Campioni d'Europa e Campioni del Mondo (trionfando nelle rispettive Coppe dei Campioni e Coppe Intercontinentali grazie alla capacità di abbinare qualità e quantità come in uno spettacolare gioco a incastri).

L'articolo sul quotidiano "Il Mattino" del 5 aprile 1962, firmato "ce. mar." titolò: "Entusiasma l'Inter in esibizione a Scafati. Quattro gol degli uomini di Herrera. Quasi diecimila spettatori per ammirare i virtuosismi di Suarez, Hitchens, Bicicli e del giovanissimo Sandrino Mazzola".
E, continuando: "Una bella giornata di sport, la maniera migliore per festeggiare i quaranta anni della Scafatese.
Applausi da parte dei diecimila spettatori per Herrera, per capitan Suarez, per Sandrino Mazzola, per Pesaola che ha assistito alla piacevole esibizione dell'Inter insieme al dottor Zontini.
Il Presidente Romano ha regalato una vera festa di sport ai tifosi della zona, i quali hanno fatto di tutto per ripagare i sacrifici di chi aveva realizzato la loro grande aspirazione ... I canarini hanno avuto il grande merito di non arrendersi mai ... Abbiamo visto all'opera Sandrino Mazzola, il figlio del grande Valentino: cammina sulle orme del padre, tanta è la disinvoltura nel puntare a rete ... Molte le macchine targate NA.
Fascino dell'Inter ma anche una boccata di Serie A che sia di viatico per l'avvenire". In fondo, fu soltanto un'amichevole; il tempo è volato via ma da quel momento che viene da lontano si moltiplicarono in maniera esponenziale i sostenitori gialloblé felici ed entusiasti di condividere la "Dolce vita" della Scafatese Calcio 1922.

Guglielmo Formisano

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin PER PROMUOVERE LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it

CONSIGLI PER LA VISTA

Premiopia, che cos'è e come evitare che nei bambini si trasformi in miopia

Si tratta di una condizione del bulbo oculare che indica l'elevata probabilità di sviluppare il disturbo in futuro, alimentata anche dall'uso eccessivo di device tecnologici e dal poco tempo passato all'aria aperta
9 luglio5
Passiamo sempre più tempo davanti agli schermi e sempre meno all'aria aperta e questo è un problema per la vista, non solo degli adulti, ma soprattutto dei bambini.
A lanciare l'allarme è la Società Italiana di Pediatria, secondo la quale se non si prende subito sul serio la questione, entro il 2050 la metà dei bambini e dei ragazzi potrebbe essere miope.
Già oggi, infatti, questo disturbo della vista che rende più difficile vedere da lontano e mettere a fuoco gli oggetti correttamente, interessa il 36% dei giovanissimi tra i 5 e 19 anni, con un aumento del 50% negli ultimi 30 anni. E l'età dell'insorgenza è sempre più bassa, proprio a causa degli stili di vita sbagliati tenuti fin dai primi anni dalla nascita, che rafforzano i fattori genetici, principale causa della miopia.
Se un tempo era attorno ai 12-13 anni, oggi inizia molto prima e progredisce più in fretta. L'insorgenza precoce porta a un maggiore allungamento del bulbo oculare, e predispone a complicanze come il distacco di retina, la cataratta precoce e il glaucoma». Esistono poi bambini che non sono ancora miopi, ma presentano caratteristiche, come un'ipermetropia inferiore a quella considerata fisiologica per la loro età, che portano a pensare che, se non si interviene tempestivamente, potrebbero diventarlo nel giro di 2 o 3 anni: i cosiddetti premiopi.
Soggetti a rischio e prime misure di intervento
Alcuni studi condotti in Asia hanno riscontrato una importante presenza di premiopi già in età prescolare: il 52% dei bambini di 5-6 anni rientra in questa categoria, il 21,9% dai 3 ai 6 anni.
Secondo la Società Italiana di Pediatria lo scenario nel nostro Paese non è molto distante ed è per questo che risulta importante identificare precocemente i soggetti a rischio, così da mettere in atto strategie preventive efficaci.
Oggi esistono molti strumenti innovativi per rallentare la progressione della miopia su chi ha già ricevuto una diagnosi e sono attualmente in corso studi per verificare la loro efficacia anche su chi potrebbe diventarlo.



«Le strategie farmacologiche disponibili funzionano su oltre 6 bambini miopi su 10», spiega Nucci, sottolineando soprattutto l'efficacia della somministrazione di atropina a bassissimo dosaggio (0,01%-0,05%) sotto forma di collirio che a fronte di effetti collaterali minimi come la dilatazione delle pupille o la difficoltà di messa a fuoco da vicino, riesce a rallentare in modo significativo l'avanzare del difetto.

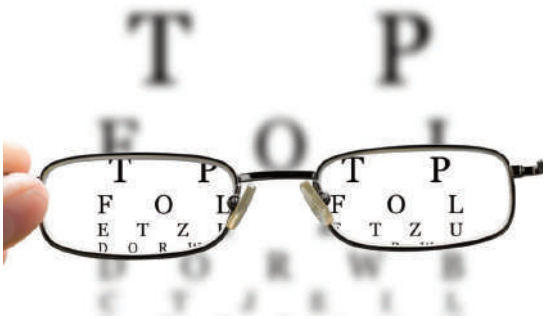
Efficacia che aumenta fino ad arrivare al 70% se abbinata all'uso di lenti a de focus, progettate per modificare il modo in cui la luce si focalizza sulla retina periferica, riducendo lo stimolo all'allungamento dell'occhio. «La nuova sfida è valutarne gli effetti anche sui premiopi, per prevenire la comparsa della miopia vera e propria».

I primi segnali d'allarme e le buone abitudini

In attesa che la scienza dia risposte più precise, il consiglio è di sottoporre i bambini alla prima visita oculistica intorno ai tre anni, e successivamente all'inizio della scuola primaria, così da intervenire con rapidità in caso di anomalie.

Importantissimo anche non sottovalutare i primi segnali d'allarme, come avvicinarsi troppo agli schermi o ai libri, strizzare gli occhi, o avere difficoltà a vedere da lontano.

Per preservare la vista dei più piccoli è poi fondamentale mettere in pratica buone abitudini quotidiane.



Come detto, tra le cause principali della miopia e della premiopia ci sono le molte ore passate al chiuso, soprattutto se riempite usando smartphone e tablet, che dovrebbe essere evitati prima dei 6 anni e limitati dopo. Anche trascorrere troppo tempo a leggere o studiare da vicino aumenta il rischio.

Quando possibile, è bene che i bambini giochino all'aperto, esponendosi quotidianamente alla luce del sole. L'attività all'aperto è la migliore alleata della prevenzione. «Allontanare lo sguardo dagli schermi e lasciarlo libero di spaziare aiuta infatti a contrastare l'allungamento del bulbo oculare grazie anche alla stimolazione della produzione di dopamina, una sostanza che protegge l'occhio dalla miopizzazione.

Luigi Rendina



Storie - Spettacoli - Degustazioni

ORGANIZZATO
dalla
PROLOCO SCAFATI
La Bussola Della Cultura

ORARIO
Ore 19:30
PIAZZETTA SANSONE

Street Book

FestivaL 1° Ed

DI..STORIE E TRADIZIONI LOCALI







12 SETT
Con **CARLO AVVISATI** viaggeremo attraverso le *"Origini"*

27 SETT
Con **GAETANINA LONGOBARDI** viaggeremo attraverso il *"Romanzo Storico"*

11 OTT
Con **MARIA PIA NOCERINO** viaggeremo attraverso *"La Narrazione"*

LA TAMMURRIATA:
"Espressione di un popolo contadino"

25 OTT
Con **FRANCESCO FABIANO e LAURA NOVIELLO** viaggeremo attraverso il *"Folklore"*

CARLO ACUTIS SANTO

Scafati celebra il primo Santo millennial.

Il 7 settembre scorso, in Piazza San Pietro, Papa Francesco ha proclamato Santo Carlo Acutis, giovane nato a Londra nel 1991 e cresciuto a Milano, morto prematuramente a soli 15 anni ma già capace di lasciare un segno indelebile nella Chiesa e nei cuori di chi lo ha conosciuto.Carlo è il primo santo millennial: un ragazzo che ha saputo unire spiritualità e tecnologia, fede e quotidianità. La sua passione per l'informatica lo portò a creare siti web per parrocchie e istituti religiosi, tra cui la mostra internazionale sui miracoli eucaristici, ancora oggi diffusa in tutto il mondo. Per questo Papa Francesco lo ha definito "modello di santità digitale", facendone il patrono di Internet.Il giorno della canonizzazione ha visto la partecipazione di oltre 100mila fedeli a Roma, con maxischermi installati per seguire la celebrazione. Un momento di grande comunione, soprattutto per i giovani che si riconoscono nella freschezza e nella concretezza della sua testimonianza.La devozione di Scafati.La città di Scafati ha scelto di onorare Carlo Acutis con una serie di appuntamenti che stanno coinvolgendo le comunità parrocchiali e i fedeli. Protagonista sarà la reliquia del cuore di San Carlo, in visita in diverse parrocchie cittadine:19-21 settembre – Parrocchia Santa Maria delle Grazie26-28 settembre – Parrocchia San Vincenzo Ferreri3-5 ottobre – Parrocchia Santa Maria delle Vergini9-10 ottobre – Parrocchia San Pietro Apostololl momento culminante sarà la Festa di San Carlo Acutis di domenica 12 ottobre presso la Parrocchia San Francesco di Paola: alle ore 11 la Santa Messa solenne, seguita dalla processione con l'immagine del Santo lungo le vie principali della città (Corso Nazionale, via Giovanni XXIII, via Martiri d'Ungheria, via Buccino).Queste le parole di Don Peppino De Luca, parroco di San Francesco di Paola: "La vita di questo giovane è un dono



prezioso, per tutti! È vissuto come un raggio di Sole che ha rischiarato Il nostro tempo. Anche noi, come comunità cittadina, vogliamo seguire il suo esempio e lasciarci guidare dalla sua giovane e santa esperienza, facendoci illuminare dall'Amore che lui ha amato"Un modello per i giovani e per la comunità.Carlo Acutis, ricordato dalla madre come "un influencer di Dio", è oggi un punto di riferimento per i ragazzi che cercano autenticità, fede e impegno sociale. La sua vita, spesa tra scuola, amicizie, volontariato e preghiera quotidiana, dimostra che la santità non è un ideale lontano, ma può abitare la normalità di ogni giorno.Con queste celebrazioni, Scafati non solo rende omaggio a un nuovo Santo, ma rinnova la speranza e la gioia di una comunità che trova nella figura di Carlo un esempio concreto di fede giovane, attiva e contagiosa.

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin
PER PROMUOVERE
LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it

SCAFATI BASKET

Allestito un roster di altissimo livello

La stagione 2025/2026 di Serie A2 Old Wild West è ormai alle porte e mai come quest'anno l'attenzione si concentra su una società che ha voglia di riscatto immediato: la Givova Scafati Basket 1969.
Dopo la retrocessione dalla Serie A al termine di un'annata travagliata, il club campano ha deciso di voltare pagina con decisione. L'ambizione è chiara: risalire subito in LBA, senza perdere tempo, affidandosi a un progetto tecnico-sportivo che mescola esperienza, freschezza e tanta determinazione.
La nuova dirigenza: esperienza al comando
Il primo tassello scelto dal patron Nello Longobardi è stato quello del General Manager Antonio Mirenghi, dirigente che conosce profondamente le dinamiche delle categorie inferiori. Mirenghi non è un nome qualunque: nel suo palmarès ci sono due promozioni ottenute con il Napoli Basket, dalla Serie B alla massima serie, oltre a numerosi riconoscimenti accumulati sin dai campionati minori. La sua figura rappresenta la garanzia di una programmazione solida ma al tempo stesso ambiziosa, proprio ciò che serve a un club che vuole evitare di perdersi nel limbo dell'A2.
La guida tecnica: l'energia di Crotti
In panchina è arrivato Alessandro Crotti, cremasco di nascita, reduce da un'ottima stagione con Avellino, portata ai playoff da neopromossa. Ex giocatore, Crotti ha la fama di saper leggere bene i profili dei giocatori. Una dote preziosa in un campionato dove la chimica di gruppo conta spesso più del talento individuale.
Il roster: equilibrio tra solidità ed entusiasmo
Playmaker: doppia garanzia
I reparto regia è stato affidato a due pedine di assoluto livello: Bruno Mascolo (classe '96, 190 cm), stabiese DOC, reduce da esperienze in Eurolega con la Virtus Bologna e da un biennio a Treviso; e Lorenzo Caroti ('97, 185 cm), vero portafortuna delle squadre che punta ad alzare l'asticella, come dimostra l'ultima promozione centrata con Udine.
Ali e perimetro: mix di esperienza e nuove scommesse
E' stato ingaggiato in casa gialloblù anche Marco Mollura ('93, 196 cm), ex bandiera di Trapani per molti anni e protagonista della cavalcata promozione-playoff dei siciliani. Al suo fianco ci sarà Rei Pullazi ('93, 203 cm), ala albanese con passaporto italiano, lo scorso anno in Sicilia e poi a Udine, ancora una volta con la promozione come biglietto da visita. Grande attesa anche per l'innesto di Terry Allen ('93, 203 cm), americano già ammirato a Treviso due stagioni fa, in doppia cifra di media, reduce da un'esperienza in Giappone. Il suo atletismo e la sua presenza a rimbalzo saranno un'arma fondamentale. Completano il reparto esterni due sudamericani interessanti provenienti dalla Serie B: Lucas Fresno (2004, 195 cm), 21enne italo-argentino con una mano educata e ampi margini di crescita, e Adrian Chiera ('94, 191 cm), altro elemento che può portare concretezza immediata. A fare da faro tecnico del gruppo sarà però Caleb Walker ('89, 193 cm), guardia/ala con oltre dieci anni di esperienza in Europa, reduce da un'ottima

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin PER PROMUOVERE LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it



stagione in Francia tra Nancy e Gravelines. La sua leadership, unita a un bagaglio tecnico maturo, ne fa il punto di riferimento dell'attacco gialloblù.

Sotto le plance: centimetri e sostanza

In area pitturata spicca l'acquisto di Matias Bortolin ('93, 208 cm), centro argentino naturalizzato italiano, già protagonista con Avellino. Ritroverà coach Crotti e potrà dare consistenza immediata al pacchetto lunghi. A garantire esperienza e solidità ci penserà invece Antonio Iannuzzi ('91, 208 cm), avellinese doc, prodotto delle giovanili della Scandone e con alle spalle una carriera che ha spaziato dalla Serie A alla A2, lo scorso anno a Nardò. Una sicurezza sia per minutaggi consistenti sia come uomo spogliatoio.

Obiettivi e prospettive

Una rosa costruita con logica e visione: giocatori di esperienza, abituati a lottare per vincere, e giovani di prospettiva pronti a sorprendere. Il messaggio è chiaro: Scafati vuole tornare grande in fretta. La retrocessione brucia ancora, ma la società ha trasformato la delusione in energia positiva, costruendo una squadra che può candidarsi fin da subito come una delle protagoniste della stagione.

Conclusione

Il campionato di A2 è un torneo duro, spesso più insidioso della Serie A stessa: le piazze calde, i palazzetti piccoli e infuocati, la necessità di affrontare trasferte lunghe e campi difficili. Lo Scafati Basket 1969 lo sa bene, perché lì ci è già passato e da lì è risalito. Con la nuova dirigenza, un coach esperto e carismatico, e un roster che unisce centimetri, esperienza, talento e fame, la Givova Scafati si candida con decisione al ruolo di protagonista assoluta della prossima Serie A2 Old Wild West.

La parola, ora, passa al parquet.

Piervincenzo Costabile

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin
PER PROMUOVERE
LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it

SCAFATESE CALCIO

È iniziata la stagione della Scafatese





È iniziata la stagione della Scafatese Calcio 1922, estratta nel Girone G del campionato di Serie D 2025/2026; il girone, composto da quattro squadre campane, cinque sarde e nove laziali, vede i gialloblù presentarsi ai nastri di partenza nel gruppo delle favorite per la promozione in Serie C e per il ritorno tra il professionismo, che a Scafati manca purtroppo dal 2010. ROSA COMPETITIVA - Il presidente Felice Romano, coadiuvato nel lavoro dal direttore generale Mirko Scermino e dal direttore sportivo Pietro Fusco, non ha badato a spese e ha allestito una squadra di altissimo spessore tecnico, potendo contare anche sul blocco del Siracusa che lo scorso anno si è imposta nel girone I sulla Reggina seconda e proprio sulla Scafatese terza; sono arrivati quindi sulle sponde del Sarno calciatori di qualità come Mimmo Maggio, Alberto Acquadro, Marco Baldan, Roberto Convitto, Joaquin Suhs, Lucas Dambros, che sono andati a ritoccare un organico che già poteva contare sulle importanti riconferme di Altobello, Alessio Esposito, Ciro Palmieri, Salvatore Molinaro, Gabriel Becchi e Kevin Magri. Per la panchina, inoltre, è stato scelto un allenatore di esperienza come Gianluca Esposito, che già in passato ha mostrato le sue qualità vincendo il campionato con la Gelbison. GRIGLIA DI PARTENZA - Una squadra che in effetti non ha bisogno di presentazioni e che, almeno sulla carta, dovrebbe partire in prima fila in coabitazione con la Nocerina: anche in casa molossa, infatti, il professionismo manca oramai da troppo tempo, tanto per una piazza sempre numerosa e presente, e la società rossonera ha costruito una squadra forte e ambiziosa. Le due campane vengono date come sdidanti annunciate da tutti gli addetti ai lavori, ma il girone G ha sempre rivelato sorprese, soprattutto tra le squadre laziali, e quindi sia Scafatese che

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin PER PROMUOVERE LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it



Nocerina dovranno avere gli occhi aperti per eventuali outsider. UNA FESTA SPETTACOLARE - Prima del rientro in campo la Scafatese si è presentata alla città con una festa spettacolare che ha colorato di gialloblù l'intera città. Una Piazza Vittorio Veneto gremita fino all'inverosimile ha accolto i suoi beniamini facendo sentire subito il calore di tutto il popolo e l'entusiasmo ritrovato che si vive finalmente in città, un entusiasmo già saggiato nell'ultimo anno di Serie D, riscoperto e riesploso dopo essere stato sopito per troppi anni. Per la presentazione è stato scelto anche come speaker d'eccezione Pierluigi Pardo, telecronista principe di DAZN, conduttore affermato di programmi come Tiki Taka e conosciuto dalle generazioni più giovani anche per essere la voce del celebre videogioco FIFA. BUONA LA PRIMA - Dopo la festa è arrivato il momento del campo. E se la coppa Italia ha portato con sé una piccola amarezza iniziale, con l'eliminazione ai calci di rigore sul campo del Gravina, dopo che la partita era terminata 0-0, fortunatamente lo stesso non si può dire per l'esordio in campionato: in trasferta sul campo del Montespaccato, infatti, ai gialloblù sono bastati soltanto undici minuti per far capire a tutte le avversarie di che pasta sono fatti. Una vittoria che ha infuso subito grande morale anche perché alla seconda giornata arriva subito il big match con la Nocerina e si potrà avere già un assaggio di quello che sarà

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin
PER PROMUOVERE
LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it

GASTRONOMIA
I prosciutto di pecora

Quando parliamo di prosciutto, pensiamo subito alla coscia posteriore del maiale, ma non tutti sanno che esiste anche un prosciutto realizzato con le cosce posteriori delle pecore, il prosciutto di pecora appunto.
E' frutto di una tradizione antica che si concentra nelle zone a maggiore vocazione pastorale, della Sardegna, dell'Abruzzo e della Campania. In questa ultima regione è la provincia di Avellino che detiene ancora l'usanza, da parte di alcuni pastori, di salare e stagionare le cosce ovine, per poi farne regalo alle autorità del paese, come ad esempio il medico condotto e il parroco.
In Sardegna ha avuto il riconoscimento del marchio di tutela PAT (Prodotto agroalimentare tradizionale). Vediamo come si realizza. Le cosce vengono disossate a mano con grande cura (ma c'è anche una tradizione che mantiene l'osso), eliminando grasso in eccesso, quindi massaggiate per eliminare eventuali ristagni di sangue. A questo punto è possibile salarle e aromatizzarle usando, sale, pepe, aglio, peperoncino, noce moscata. Il processo di salagione dura dalle due alle tre settimane, a cui segue una stagionatura di alcuni mesi, 4 o 6, in base alle caratteristiche e al peso della coscia di partenza. Durante questa fase il prodotto può essere ulteriormente rifilato e stuccato per favorire la perfetta maturazione. Alcuni produttori usano anche il fumo per conferire un sapore più complesso al salume, ovviamente usando legni non resinoso e profumati come ad esempio il mirto, che abbonda in Sardegna. Il risultato sarà un salume dal colore scuro, e dai sentori piuttosto forti, che ben si adatta ad una cucina terragna di chiara matrice pastorale come quella abruzzese o sarda. Si può collocare in un antipasto di pecorini di varia stagionatura, a cui seguirà della pecora bollita. In alcune zone rurali coi ritagli del prosciutto di pecora si realizza una zuppa di verdure che vede cardi, cicoria, caccialepre ed altre erbe spontanee, unirsi alla carne del prosciutto, a scorze di formaggio e a fette di pane raffermo. Un piatto unico di grande sapore e anche incidenza calorica, perfetto per chi, percorre chilometri al pascolo con gli animali. In Sardegna i prosciutti particolarmente stagionati vengono grattugiati e uniti ad olio extravergine locale per comporre un pesto da spalmare sul pare carasau.
Indispensabili per l'abbinamento al prosciutto di pecora, vini rossi di grande struttura e persistenza aromatica per competere con questo salume così particolare, come ad esempio il cannonau o l'aglianico irpino. Il gusto particolarmente deciso non lo rende amato da tutti e quindi se ne consiglia la prima volta l'acquisto di una piccola quantità per provarlo. Ma sicuramente renderà unico il tagliere di salumi in cui verrà collocato.

Marco Contursi





erga
web solution

L'AGENZIA WEB DELLA TUA CITTÀ CON SEDE A SCAFATI

REALIZZAZIONE SITI WEB ◆ WEB MARKETING
INDICIZZAZIONE SEO ◆ EDITORIA

www.ergawebsolution.it
info: 333 943 04 24

CONSIGLI DA BERE
Il cognac

Il cognac è dal 1935 un'acquavite di vino a denominazione d'origine controllata. Questo significa che altri distillati di vino, prodotti fuori della zona stabilita dai disciplinari, non possono essere chiamati cognac, ma devono avere denominazioni come brandy, acquavite di vino, brandwein, aguardente o altre. Il territorio del cognac è un terreno argilloso e calcareo, e copre un'estensione di circa 95 mila ettari mentre la superficie vitata è di 73 mila ettari. L'area di produzione è distinta in due zone naturali molto diverse tra loro: Champs, e Bois. I vitigni ammessi per la produzione del cognac sono esclusivamente d'uve bianche: Ugni Blanc, Folle blanche, Colombard. opo le distruzioni della fillossera, Folle blanche e Colombard, furono sostituiti dal Trebbiano italiano che qui fu chiamato Ugni Blanc o St Emilion des Charentes. Il Folle blanche e il Colombard sono vitigni ancora utilizzati, tuttavia l'Ugni Blanc è oggi il vitigno dominante. Per un massimo del 10% possono essere utilizzati altri vitigni quali, Jurançon, Montils, Sémillon, Meslier e Sélect.Le caratteristiche dei vini ottenuti da questi vitigni sono l'elevata acidità fissa e la gradazione alcolica tra 7 e 10% volume. Nell'elaborazione dei vini da distillare per ottenere cognac, sono vietati l'uso dell'anidride solforosa e lo zuccheraggio dei mosti, una pratica permessa in Francia per l'elaborazione dei vini nelle annate dal clima poco favorevole. La distillazione si fa entro il 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia ed avviene in due tempi, in alambicchi discontinui tradizionali in rame, chiamati "charentais", con capacità massima di 30 hl. Il prodotto della prima distillazione, che dura circa 6-8 ore, è un liquido lattiginoso, chiamato brouillis, ha una gradazione alcolica di circa 24-30°. Il brouillis è ripassato in alambicco e durante questa seconda distillazione, che prende nome di "bonne chauffe" e dura 12 ore, sono eliminate le teste e le code. Il cuore, ottenuto fra i 65-72°, diventerà cognac solo dopo l'invecchiamento. L'invecchiamento, dopo un periodo iniziale d'affinamento in botti nuove, ha luogo in fusti di rovere del Limousin e del Tronçais, con capacità di 350 litri. Il periodo d'invecchiamento è molto variabile, ed è legato alle caratteristiche geoclimatiche delle zone d'origine dell'acquavite e alle condizioni ambientali in cui esso avviene. Il limite massimo dell'invecchiamento è di 50-60 anni; prolungare ulteriormente l'invecchiamento in fusto non apporterebbe alcun miglioramento, anzi, il cognac potrebbe diventare amaro, così, quando è raggiunto questo limite, il cognac è travasato in damigiane chiamate "bonbonne", custodite e protette con cura in locali chiamati "paradis". Il cognac si versa, si umanizza, si aspira, si beve e poi se ne parla. Si beve come digestivo, o per conversazione, in bicchieri a tulipano o nei ballon piccoli e dal vetro sottile. I piccoli ballon dal vetro sottile, consentono di tenere il bicchiere nel palmo della mano, in questo modo il calore della mano passa lentamente al distillato umanizzandolo. Sono da evitare le varie pratiche di scaldare il bicchiere o il distillato.Il cognac, come tutti i distillati di vino e le grappe, può essere accompagnato da un quadratino di zucchero da succhiare tra un sorso e l'altro. La zolletta va posta su un piattino, con un cucchiaino da tè.

Marco Contursi



SPESSO E VOLENTIERI

Olio d oliva alleato dell'amore

L'olio d'oliva è un vero toccasana per la salute grazie al suo carico di preziosi antiossidanti che ne fanno un alimento nutracetico. Ma non tutti sanno che aumenta i tassi di fertilità sia per gli uomini che per le donne e aiuta ad aumentare il desiderio sessuale sia negli uomini che nelle donne.

Quindi l'olio extravergine contribuisce ad aumentare il livello delle prestazioni sessuali per entrambi i sessi, quindi l'uomo diventa più attivo e la donna è più reattiva e mobile. I benefici sono però soprattutto per gli uomini, poichè alcune sostanze in esso contenute sono in grado di favorire l'erezione.

Questa caratteristica è emersa nel corso di una ricerca dell'Università di Atene. In particolare, questi studi hanno evidenziato come l'olio d'oliva possa migliorare le prestazioni a letto al tal punto da poter essere considerato un vero e proprio sostituto del viagra. Una scoperta interessante insomma e che potrebbe aiutare tutti colori che soffrono di disfunzione erettile e vorrebbero evitare l'assunzione di farmaci. Secondo questa ricerca basterebbe una piccola dose di questo condimento per poter fare la differenza. Nello specifico 9 cucchiai di olio sarebbero sufficienti per ridurre il rischio di disfunzione erettile fino al 40%. Inoltre l'olio puo essere usato per fare massaggi intriganti. Come ben sapevano gli antichi Greci. Sebbene l'olio di oliva sia riservato ad utilizzi culinari nel mondo occidentale, esso può anche essere utilizzato per i suoi benefici terapeutici nel massaggio.

Con l'olio extra vergine di oliva potete praticare un massaggio che rilassa il corpo, allevia il dolore muscolare e fornisce un generale senso di rilassatezza. L'olio extra vergine di oliva non è un lubrificante. Infatti l'uso di olio d'oliva come lubrificante può provocare la rottura del preservativo, portando potenzialmente a una gravidanza indesiderata o a una malattia sessualmente trasmissibile.

Marco Contursi



La Pubblicità è l'anima del commercio

SCAFATIin PER PROMUOVERE LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it

OROSCOPO DEL MESE

Ariete

Settembre si apre con energie contrastanti: da un lato il bisogno di ordine e concretezza portato da Mercurio in Vergine, dall'altro la voglia di rompere schemi che vi accompagnerà per tutto il mese. La Luna piena in Pesci vi rende più sensibili e riflessivi, spingendovi a rivedere priorità e rapporti. Alcuni giorni vi sembreranno più lenti, soprattutto a metà mese con l'opposizione tra Mercurio e Saturno, ma saranno preziosi per affinare strategie e capire chi merita davvero il vostro tempo.

Toro

Settembre sarà un mese di concretezza. Saturno retrogrado vi chiede di fare i conti con ciò che avete costruito finora e di verificare se regge davvero.
La Luna nuova in Vergine del 21 segnerà per voi un punto di ripartenza, utile per mettere ordine nei progetti.
Nonostante qualche scossa imprevista portata da Urano, il vostro cielo vi spinge a non restare immobili. L'equinozio vi aiuta a ritrovare equilibrio e a dare più spazio alla cura personale.

Gemelli

Un mese elettrico e sorprendente. Urano retrogrado nel vostro segno porta scosse e intuizioni improvvise, che possono ribaltare il modo in cui guardate certe situazioni. La Luna piena in Pesci vi mette alla prova sul piano emotivo, rendendovi più instabili ma anche più creativi.

Sarà un mese in cui nulla resterà fermo: flessibilità e curiosità saranno le vostre armi migliori.

Cancro

Settembre sarà per voi un mese di introspezione e riorientamento. Saturno retrogrado nei Pesci vi spinge a rivedere i vostri percorsi interiori, a capire quali sogni valgono la pena di essere coltivati e quali, invece, rischiano di restare illusioni.
La Luna piena in Pesci del 7 amplificherà la vostra sensibilità, facendovi sentire più vulnerabili ma anche più empatici verso gli altri.
Sarà un periodo in cui vi chiederete spesso cosa volete davvero e quali persone meritano un posto nella vostra vita. Un mese che invita a rallentare, ascoltarvi e lasciar andare ciò che non serve più.

Leone

Settembre per voi sarà un mese di riflettori accesi. Venere nel segno nella prima parte vi rende magnetici, carismatici e pieni di fascino. Tuttavia, non mancheranno momenti drammatici.

Sarete brillanti ma anche emotivamente intensi: il rischio sarà esagerare, ma la possibilità sarà vivere esperienze indimenticabili. L'equinozio del 22 vi porta più equilibrio, aiutandovi a canalizzare meglio la vostra energia.

Vergine

Settembre sarà il vostro mese per eccellenza. Mercurio, vostro pianeta guida, si trova nel segno fino al 18, rendendovi lucidi, organizzati e capaci di trovare soluzioni pratiche a qualsiasi problema.

La Luna nuova del 21 vi offre un'occasione speciale per ripartire con nuovi progetti e routine. Nonostante qualche ostacolo a metà mese, legato all'opposizione con Saturno, nel complesso avrete il vento in poppa per costruire solide basi.

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin
PER PROMUOVERE
LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it

OROSCOPO DEL MESE

Bilancia

Settembre porta una ventata di equilibrio e nuove prospettive. L'arrivo del Sole nel segno accende la voglia di rinnovarsi, di lasciare indietro i pesi e guardare avanti con più fiducia.
Sarà un mese in cui ritroverete il piacere della leggerezza e della condivisione, pur mantenendo un occhio attento alle responsabilità.
La diplomazia, una delle vostre doti più grandi, vi guiderà in ogni situazione, aiutandovi a superare tensioni e malintesi con eleganza.

Capricorno

Settembre sarà un mese solido e costruttivo, in linea con la vostra natura. Non mancheranno sfide, ma avrete la lucidità e la costanza per affrontarle con determinazione. I transiti vi invitano a mettere basi concrete, a pianificare con metodo e a guardare lontano.

Non vi lascerete distrarre dalle emozioni passeggere: saprete distinguere ciò che conta davvero e ciò che invece non merita le vostre energie.

Scorpione

Settembre si presenterà come un mese che vi accompagna verso cambiamenti profondi, senza fretta ma con costanza. Vi sentirete spinti a guardare dentro di voi e a comprendere meglio ciò che vi motiva davvero.
Alcune situazioni che sembravano ferme inizieranno a smuoversi, e voi avrete l'occasione di liberarvi di pesi che non servono più.
Non tutto sarà immediato, ma vi renderete conto che state entrando in una fase nuova, più autentica e ricca di possibilità.

Aquario

Settembre sarà un mese di fermento e di sorprese. Vi sentirete stimolati a cambiare prospettiva, a rimettere in discussione abitudini che ormai vi stanno strette.

Urano retrogrado smuove la vostra mente e vi spinge a cercare strade nuove, anche se questo può portarvi a sentirvi più instabili del solito. La voglia di libertà sarà fortissima e vi guiderà verso scelte più autentiche.

Sagittario

Settembre avrà per voi il sapore della scoperta. La Luna in Sagittario del 27 vi regalerà una spinta di libertà che attraverserà tutto il mese: il desiderio di muovervi, di viaggiare con la mente o con il corpo, sarà fortissimo.

Non sarà il momento di restare fermi nelle abitudini, ma di aprirvi a nuove prospettive. Anche se qualche imprevisto potrà rallentarvi, saprete trasformarlo in un'occasione per guardare le cose da un altro punto di vista.

Pesci

Settembre sarà un mese delicato ma armonioso. Vi sentirete più in sintonia con voi stessi e con chi vi circonda, grazie a una sensibilità accresciuta dalla Luna piena nel vostro segno.

Nonostante qualche piccolo momento di malinconia, saprete ritrovare serenità e fiducia. Sarà un periodo che vi invita ad ascoltare di più l'intuizione e a lasciarvi guidare dalle emozioni positive.

Fonte: oroscopo.grazia.it

La Pubblicità è l'anima del commercio
SCAFATIin
PER PROMUOVERE
LA TUA ATTIVITA' LA TUA AZIENDA
e-mail: scafatiin@libero.it

Comune di Scafati
Via Melchiade,1 tel: 0818571111 - 0818507300
U.R.P. - Ufficio Informazioni
tel: 800 25 96 02 - 0818571543
Protezione civile tel: 0818501022
fax 800253283
Anagrafe tel: 0818500581 .
Stato Civile tel: 0818571528
Biblioteca tel: 0818571 123/124/125
Via G.Galilei
Tributi
Via P. Melchiade
Vigili Urbani-Polizia Locale
Via P. Melchiade - Cortile Ferrara 0818631076
Gas Guasti
Numero verde: 800.901.313
Luce Guasti
Numero verde: 803500
ENEL
Numero verde: 800.900.800
ENEL GAS
Numero verde: 800.998.998 - Da cellulare: 0997315201
METANSUD
NUMERO VERDE: 800910466
Guardia Medica
Via Passanti, 2
tel: 0819268176 (numero unico Asl Sa 1)
Regione Campania
Centro Direzionale - Napoli
tel: 800.550.506
Provincia di Salerno
Centralino tel: 089614111
Poste Italiane
Via Oberdan tel: 0818504693 0818563711
S.Pietro tel: 0818504144
Vigili del Fuoco
Pronto Intervento
115
Carabinieri
Tenenza di Scafati
Via G. Oberdan, 49
tel: 0818506122- 0818631101
112
Guardia di Finanza
Via Nuova S. Marzano, 394
0818590527 - 0818634644
Guardia di Finanza - Pronto Intervento
117

Periodico locale edito da:

ERGA s.r.l. semplificata

Sede legale: Via Passanti n° 41-84018

Scafati (SA)

P.IVA 05930800650

Reg. tribunale di Nocera Inferiore *n°01/2024 del 24/07/2024*

Anno II - N° 12 - Settembre 2025

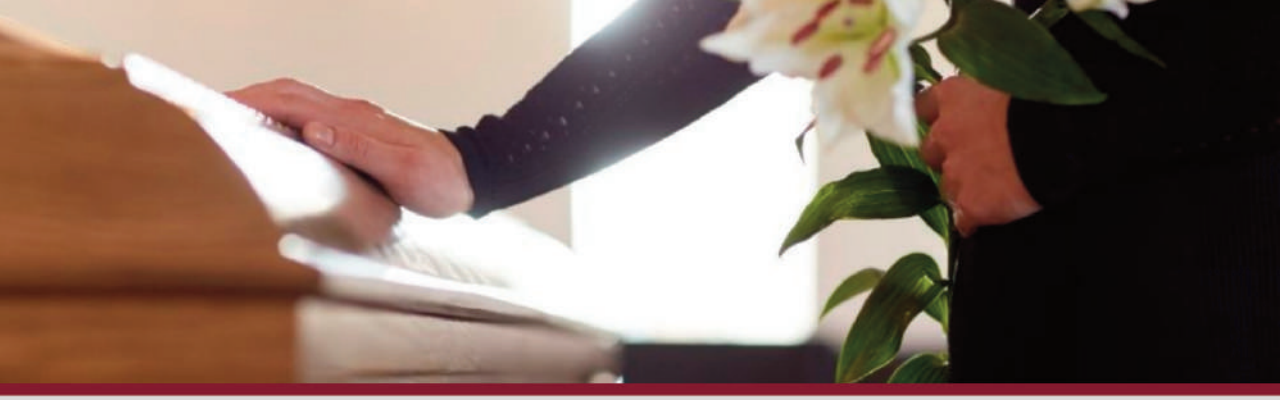
Direttore Responsabile: Giovanni Gallo

email: **scafatiin@libero.it**

COPPOLA
dal 1960
TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Non solo pomodoro ma anche frutta, verdura e ortaggi.
www.coppolaspa.it

Serrapica
centro revisioni pneumatici
Scafati (SA) via Tricino n° 42 tel. 081 850 40 68



CESARANO
SERVIZI FUNEBRI DAL 1910

da oltre 100 anni punto di riferimento per i servizi funebri nella città di Scafati e non solo!

POSSIBILITÀ DI ISCRIZIONE IN VITA AL REGISTRO REGIONALE ALLA CREMAZIONE

ARTICOLI SACRI E CIMITERIALI

CASA FUNERARIA

www.cesaranoservizifunebri.it

tel. 081 863 1096

REPERIBILITÀ H24

CESARANO
SERVIZI FUNEBRI DAL 1910

Via Passanti Trav. S. Maria delle Grazie n. 3 Scafati (SA)
cell. 333 399 8360 (Nicola Cesarano)

Pubblicazione dei manifesti funebri online su www.necrologi-scafati.it

MetanSud
GAS & LUCE
L'energia della tua città

SCAFATI Corso Nazionale, 131
numero verde gratuito
800 910 466
www.metansudgas.it

Anticipa l'estate.
Rilassati al fresco!





RIELLO
Energy For Life

RIELLO INVERTER
AARIA AMW START 25
9000 btu/h

IL TUO NUOVO **CLIMATIZZATORE**
CON IL **BONUS ENERGIA*** TI COSTA

PREZZO DI LISTINO
~~€820,00~~

ANCHE IN 12 RATE MENSILI DA

PREZZO CON BONUS
€720,00

€60

INSTALLAZIONE E IVA COMPRESI

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale fino al 30 giugno 2025 salvo esaurimento scorte.

ADERISCI ALL'INIZIATIVA
"BONUS ENERGIA*"
PER I **NUOVI CLIENTI** E
PER I **CLIENTI GIÀ ATTIVI**

GIFT CARD
€120
5€ /Mese per 24 MESI
MetanSud
ENERGIA BONUS *

*Bonus Energia, l'offerta prevede uno sconto in bolletta di 120€ sotto forma di Bonus di 5€/mese per 24 mesi.** Il wi-fi è con modulo opzionale e su richiesta

arilyadv