



CITTA' DI
SAN GIORGIO A CREMANO

RASSEGNA STAMPA E WEB del 10 novembre 2018

A cura dell'Ufficio Stampa del Comune di San Giorgio a Cremano

SAN GIORGIO A CREMANO

Gli investigatori hanno sentito la versione della donna

Migliorano le condizioni dell'autista di scuolabus ferita davanti a 24 bimbi

SAN GIORGIO A CREMANO (mm) - Migliorano le condizioni di Carmela (nella foto a destra), la 42enne autista dello scuolabus aggredita da un 63enne di San Giovanni a Teduccio per questioni di viabilità in piazza Troisi (nella foto a sinistra), all'altezza dell'incrocio tra via Pittore e via Sant'Anna. Nella giornata di ieri i poliziotti del commissariato hanno avuto modo di ascoltare la donna sull'accaduto e valutare la sua versione dei fatti. Una scena assurda, avvenuta attorno alle 14 di giovedì nella centralissima piazza e davanti a tantissime persone. Non solo, ad assistere alla scena di violenza anche i 24 bambini che erano a bordo dello scuolabus guidato dalla 42enne. La donna, che ieri è stata sentita dai poliziotti, aveva già fornito a 'Cronache' la sua versione dei fatti: "Ho chiesto al con-

ducente di farmi passare e lui non ha battuto ciglio. La situazione è precipitata quando, senza apparente motivo, è intervenuto il padre del ragazzo. Ha aggredito verbalmente me e il mio compagno (anch'egli presente sul bus, ndr), poi ha aperto lo sportello e mi ha scaraventata fuori colpendomi al capo con uno scaletto. Mi sono acciata a terra, non so dire poi cosa sia avvenuto, ma è stato necessario l'intervento del 118. Il mio pensiero è andato però subito ai bambini, erano terrorizzati. Anche in questi minuti mi stanno chiamando per sapere cosa è successo". La donna è



molto conosciuta in città proprio per il suo impiego come autista di scuolabus e l'accaduto ha

scosso l'intera cittadinanza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



San Giorgio a Cremano - Arte e cultura a Villa Vannucchi e Villa Bruno

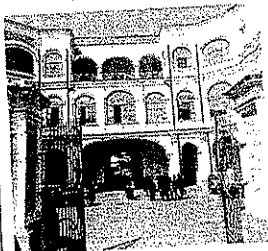
SAN GIORGIO A CREMANO - Weekend ricco di appuntamenti tra arte e cultura. Si parte oggi alle 10 col raduno di moto e auto d'epoca "Belle Epoque" che vedrà vetture risalenti anche agli anni Trenta, posizionate negli splendidi viali di Villa Vannucchi. Vi saranno anche i tradizionali food truck risalenti agli anni Cinquanta. Oggi in Villa Bruno, sarà inaugurata alle 18, "SUBscatti", l'unica mostra di fotografie subacquee che mira alla promozione e alla salvaguardia del territorio marino campano. Domani dalle 10:30 alle 12:30, i giardini di Villa Vannucchi saranno sede di una performance d'arte dal vivo.

10 Novembre 2018

Metropolis

San Giorgio

Eventi e arte: un week end a tutta cultura



San Giorgio. Arte, cultura e performance dal vivo: week end a tutta cultura a San Giorgio a Cremano, capitale del divertimento in provincia di Napoli: tre gli eventi in programma in contemporanea a villa Vannucchi, villa Bruno e lungo le strade della città. Si parte oggi alle 10 con il primo raduno di moto e auto d'epoca "Belle Epoque" posizionate negli splendidi viali di villa Vannucchi per essere ammirate da appassionati e curiosi. Accanto alle auto e alle moto ci saranno i tradizionali food truck risalenti agli anni '50 nonché esibizioni di tango e musica tra i veicoli in esposizione. L'evento proseguirà dalle 19 alle 24 con spettacoli dal vivo. Sempre oggi, poi, a Villa Bruno, sarà inaugurata alle 18 la II edizione di «Sub-scatti», l'unica mostra di fotografie subacquee che mira alla promozione e alla salvaguardia del territorio marino campano, attraverso la conoscenza diretta della fauna e della flora subacquea. L'evento rientra nel programma di eventi del progetto "Baroque Park", in parco a tema sulla civiltà del '700 napoletano che valorizza le realtà artistiche e turistiche dell'area vesuviana. Sarà possibile ammirare: le razze aliene nel Mediterraneo, i ritrovamenti archeologici subacquei, ma anche le plastiche disperse in mare. La mostra resterà aperta domenica 11. Sempre domenica poi, a partire dalle 10,30 e fino alle 12,30, i giardini ornamentali della monumentale Villa Vannucchi saranno sede di una eccezionale performance d'arte dal vivo, dal titolo «Il Fiume di Rose». L'evento, tappa di una manifestazione in itinere destinata a durare 9 mesi è a cura dell'architetto e fotografo Daniele Galdiero. «La nostra città è viva e vivace - spiega il sindaco Giorgio Zinno -. Durante il fine settimana ci saranno eventi che coinvolgeranno i cittadini e che attireranno sul nostro territorio turisti e appassionati da altre città. Accogliamo sempre proposte di manifestazioni, mostre e spettacoli che hanno la capacità di diffondere arte e cultura e siamo orgogliosi del fatto che tanti artisti chiedano di voler esporre le proprie opere nella nostra città, che è appunto, la città della cultura del Vesuviano».



Santa Di Salvo

C è chi li preferisce classici, chi li ha tinti di scuro con il cioccolato. Chi li presenta bianchi, chi li condisce con scorzette d'arancia e limone. Chi li ha trasformati in torta, chi li ha immersi in un cestino di pasta frolla. Golosi come sempre, profumati di Natale e di memorie familiari, sfilano tutti gli struffoli con l'abito nuovo per la stagione invernale 2018/9.

La strada è stata lunga, dalla Magna Grecia alla Terrazza Angio del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo, dove si è tenuta la settima edizione de "I Dolci delle Feste", ovvero tutto quello che i grandi pasticceri della Campania hanno preparato per Natale e Capodanno. Una kermesse sfollata e coloratissima, con la partecipazione di una quindicina di nomi importanti che hanno presentato le loro dolci novità. Ispirate agli struffoli ma non solo. Perché Natale significa anche rievocare esseri, raffollati e cussinate, pasta reale e panettoni, visto che quelli del Sud vincono molte competizioni nazionali.

Quando la frittura era il metodo di cottura più diffuso e il miele l'unico ingrediente per dolcezza, allora nascono gli struffoli. Dolci simbolo della festività partenopea e di una apparente "semplicità" gastronomica che è rimasta nel secolo la cifra più vera del successo della nostra cucina. "Alora" erano miliardi fa, perché gli struffoli sono un tra i dolci più antichi del mondo, e tutta l'area mediterranea li conosce con nomi diversi.

Furono probabilmente i greci a portarli nelle colonie al tempo di Partenone, anche la parola deriva dal greco "stroungoules", arrotondato (e non da strutto, come vorrebbero alcuni). Fin qui la storia. Poi c'è la tecnica, che è il ricordo di lavorarli a palline piccole per aumentare la superficie che entra in contatto con il miele, e di non far mancare né i "diavollini" né la zucca candita, la famosa "pasticceria" sono consentite le varianti. E a Napoli se ne vedono delle belle.

L'illustre ospite venuto dal Nord, il padovano Luigi Bissetto, già campione del mondo e creatore della famosa torta Setteveli, insieme anche quest'anno con i suoi coloratissimi macaron delle feste. Il napoletanissimo Salvatore Capparelli, nella omonima Patisserie di via Tribunali, ha preparato struffoli al sapore di

La festa che annuncia il fine anno

Spettacolare vernissage al Renaissance Naples Hotel Mediterraneo con i grandi maestri pasticceri. Presentate tutte le novità che troveremo nelle prossime settimane, dalla tradizione ai grandi lievitati



NOTTE DI STELLE I protagonisti della serata Caputo nella spettacolare terrazza dell'Hotel Renaissance Naples Hotel Mediterraneo

PROTAGONISTI



IL FANTASTICO TRIDENTE Sal De Riso, Bissetto e Alfonso Pepe con i loro panettoni. I due maestri campani sono qui con l'inventore della famosa torta Setteveli



GENNARO ESPOSITO Le chef patino del bistrot La Torre del Serapico a Vico Equense partecipano alla prima edizione di "I dolci di Natale" organizzata dal Museo Caputo



IL PANDORO Bissetto ha proposto anche questo lievito in contemperanza con la moda del panettoni

È già l'ora dei dolci natalizi ecco il ritorno degli struffoli



SAL DE RISO Gli struffoli autizi

agrumi, un Divino Amore con cioccolato fruttato e il Babstone, panettone con l'imposto classico e gocce di cioccolato.

Trionfa come ogni Natale il maestro Sal De Riso dalla Costa d'Amalfi con i suoi nuovissimi panettoni alla Mela Annurca, al Ginger e Limone, e un Piemontese con una pasta nocciola. Originali e gustosi i suoi Struffoli al cioccolato fondente e forma di torta nuziale. Ad accogliere i colleghi c'è Pasquale De Simone, executive chef del Renaissance, con la sua Rivoluzione: «Struffoli partecolari in cui si incontrano croccantezza e morbidezza». Una spirale dressing di agrumi al cui centro, nel piatto, c'è uno struffolo ripieno di mousse al miele. Altro pasticciere legato alla ristorazione è Carmine Di Donna, della Torre del Serapico di Gennaro Esposito. Sua la torta di struffoli con cake di castagne e gelée alcehi.

Un angolo particolare è quello di



SABATHO SICA Una montagna di Struffoli

Mario Di Costanzo, giovane stella della pasticceria di scuola francese. Nel suo locale di piazza Cavour Mario propone gli struffoli bianchi, immersi nel cioccolato e presentati su torta cremosa. Ma continua ad andare forte la cassata nera, presentata lo scorso anno. Altro nome emergente è quello di Gianluca Romeri, che presenta gli struffoli bianchi su torta al pan di Spagna.

Da Pompei, Salvatore Gabbiano risponde con struffoli con fondo di frolla, ricotta e miele agrumato. E con una serie di delizie monoporzione, dal macaron al mouscadello al Montblanc con cremoso alla vaniglia e alla castagna e merlinga. Marco Infante di Leopoldo 1940 ha creato addirittura lo Struffolo 3.0, fritto e fardito con crema di ricotta. Una fusione di tre dolci leonidi partenopei: struffolo, carniolo e cassata. Da Amalfi, la storica pasticceria Panza suggerisce di condire gli struffoli con miele di limone e le tipiche scor-

zette vanto della casa. Fedele al panettone Alfonso Pepe, mastro dolciere da Sant'Egidio del Monte Albino, questo Natale sarà con le albicocche del Vesuvio.

Mentre Salvatore Variale condice i suoi struffoli classici con limone e zenzero candito, Salvatore Tortora della Caffetteria Etoile innova con la torta Struffolosa e la Struffolma, cestino di frolla con mandorle, nouisse di miele e miele. Chiude la kermesse il decano Sabatino Sica, fedele alla tradizione con i suoi magnifici dolci conventuali e una benaugurante cornucopia che versa struffoli e dolcezza su tutti.

Insomma, un vernissage voluto da Antimo Caputo che, giunto alla sua settima edizione, conferma la validità di una formula che accende i riflettori su un mondo che stava per essere dimenticato e che si è ripreso grazie al ritorno della qualità e della ricerca.

© FOTOGRAFIE CREMANO