

Storia ed attualità degli Scouts di Cava

Gli esploratori cattolici italiani di Cava hanno celebrato il decennale della loro ultima costituzione, con 4 giorni di festa. Il 27 Maggio alle ore 19,30 nel Teatro annesso al Seminario Diocesano c'è stata l'apertura ufficiale delle celebrazioni con l'intervento dell'Arcivescovo Mons. Ferdinando Pastucci e la partecipazione della Capo guida nazionale Dott. Maria Teresa Lani, del presidente nazionale Masc. Dott. Michele Giucelli e di alcuni anziani che negli anni tra il 1924 ed il 1927 furono esploratori cattolici nonché di organizzatori anche delle città circrovicine.

Animatore della serata è stato il Rag. Tommaso Avalone che nella associazione delle Guide e Scouts Cattolici Italiani riveste il ruolo di Capo del Lupetti.

Il 28 Maggio alle ore 8,30 c'è stata la messa solenne, con la partecipazione di giovani ed anziani, ragazzi e ragazze della associazione, in visita alle torri ed ai valichi delle nostre colline, dove veniva praticata la antica "caccia ai colombi selvatici".

Dal 30 Maggio al 3 Giugno c'è stata nel salone delle conferenze del palazzo vescovile una mostra antologica dello scautismo cavaese, con esposizione di documenti e fotografie che vanno dal 1914 ad oggi. Il più antico documento è una fotografia dell'indimenticabile dott. Ottavio Maurano, meco, in divisa da esploratore quando do aveva appena quattordici anni. Tra gli altri foto, c'è un gruppo di esploratori del 1918 nella quale si vedono: il Prof. Francesco Santoro (defunto da anni e che allora era Preside del Ginnasio Pareggiato Giosuè Carducci, e fu poi Segretario Politico del Fascio di Cava per oltre tre lustri); il Prof. Molinari (scuola) che fu professore di matematica nello stesso Ginnasio; e gli esploratori Nicola Di Mauro (defunto in tarda età col grado di generale e medaglia d'oro della Aeronautica), Filippo Labieno, Carlo Senatore, che fu poi avvocato (defunto), Enzo Pagliara, indimenticabile battente di caccia del Ginnasio di Cava (defunto), Antonio Rolando, che fu avvocato (defunto), Enzo Malinconico, che fu medico e Segretario del Fascio di Cava (defunto), Ernesto Mascolo, che fu Segretario Comunale (defunto), Alfonso Avigliano che fu rappresentante dei coltivatori di tabacco (defunto), Giuseppe Parisi, che fu sindaco (defunto), Giovanni Nigri che fu varo ufficiale dell'Nasc, decorato al valore e caduto nella guerra 1915-18 (a lui è intestata una strada di Cava), Mario Madia e Vincenzo Di Mauro che ci sfuggono dal ricordo, Carlo Benincasa, che con Carlo De Filippis furono i pionieri della Riforma a Cava. Alfonso Romano di cui ci sfugge il ricordo ed infine Francesco Sandoli, che fu ingegnere.

Quindi due fotografie degli esploratori degli anni 1927 e 1928 in cui si vedono adolescenti Mario Amabile che diventò avvocato e banchiere, Sandro De Santis che diventò professore universitario emerito, Paolo Paolillo, cassiere di banca in pensione, Punzi Esposito (impiegato in pensione residente in Roma) Donnarumma Aurelio di cui non sappiamo più notizie, Fiocca Eduardo, Venditti Vincenzo e Di Massimo Vincenzo, che sfuggono alla nostra memoria, e infine il sottufficiale di marina caduto nell'ultima grande guerra e decorato al valore, Petruzzelli, Mario Giannattasio, Romano, Adolfo Albano che fu falcato dalla spietata morte in onore giovanissima età, Vittorio Casile (che fu ingegnere), Albino Vittorio che si suicidò in un incidente in Valmignotta, deceduto da poco, Giovanni Medolla, che fu ragioniere (defunto), Trizza Leonardo, Teodosio e Cesare (il primo deceduto da anni, il secondo avvocato ora defunto, del terzo che è vissuto in sud-Ame-

rica ci sfuggono le notizie), l'ing. Giovanni Bisogno (che era uno degli "istruttori" di allora), Durante Vincenzo, che fu ragioniere (defunto da anni), il Prof. Mario Violante sacerdote assistente spirituale ed animatore della Associazione di allora, un suo nipote (tuttora vivente in Livorno), Ugo Amabile, medico in Roma, Romualdo D'Andrea, profumiere in Salerno (defunto), Sales di cui ci sfugge il ricordo, Mario Campagnuolo, pensionato, Don Piacenti (salesiano), Goffredo Piacenti (dottore in Agraria, defunto), Milione Gerardo di cui ci sfugge il ricordo, il Can. Avagliano che fu poi assistente dell'Opera Nazionale Balilla, Guido Saggese, tuttora vivente in Roma, Claudio Accarino, ingegnere vivente, Manzo Isidoro, commerciante, Luigi Gaetano, insegnante di ginnastica ed avvocato deceduto in Roma, Paolo Vincenzo, commerciante deceduto, Rag. Diego Polizzo del Banco di Napoli che nella fotografia si trovava da simpatizzante, deceduto molti anni fa, Vittorio Alfieri, famoso portiere della Caserma di Serie A, deceduto da anni, Casilio Ignazio, medico, deceduto in Nocera Inferiore, De Cicco Salvatore, già magistrato ed avvocato tuttora vivente in Milano, Luigi Sabatino, al presente generale dell'esercito in pensione, Mario Passaro, commerciante. Tutti costoro fin da cornice al Vescovo Mons. Luigi Lauritano deceduto da cardinale. Altre foto, di antica data, riportano le successive fasi di ripresa dell'attività dell'associazione; in esse figurano il dott. Ella Clarizia e suo fratello l'avv. Raffaele. Da ricordare anche Mario Pisapia e Domenico Di Marino del periodo degli anni venti tuttora viventi. Quindi vi erano molti giornalisti di antica data riportanti notizie della vita degli scouts e dell'Associazione di Cava, nonché un libretto personale di scaut del 1928 di Domenico Apicella, tuttora vivente e direttore del Castello, con un libretto di nozioni scautistiche ed un suo quadernino di appunti nel quale, oltre a dati scautistici, c'è una copione di una lettera che lui, allora Cava, dovevano avere, non trascritti tutti i canali e gli inizi di allora.

Attualmente i dirigenti della Associazione cavaese sono: Antonio Pagnotta, capogruppo con sua moglie Ines, Teresa Cavallaro, Geom. Gioacchino Senatore e sua moglie Prof. Maria Russo, capigruppi lupetti, coadiuvati da Gennaro Sorrentino, Fabio Lodato e Dati Luciana Trapanese, capigruppi di altri branchi lupetti, coadiuvati da Tommaso Avalone e dalla di costui moglie Prof. Rosalba Medolla; Donato Colocchia, caporepente esploratori coadiuvato dal Prof. Alfonso Serinella, dall'Architetto Michele Capuano e Prof. Giampaolo Senatore; Ines Antonietta Pisapia, capigruppo guide, coadiuvato dal marito Geom. Antonio Massa, Don Ugo Muglini e Mag. Fiorangela Di Donato. Da tener presente che le unità dei lupetti e degli esploratori sono miste di maschi e femmine; ad anni 18 passano nella branca Rovers e Scoute, i cui capi sono il geom. Michele Nigri, Gabriele Di Mastro Giovanni, coadiuvati dall'arch. Nino Mannaro e Adele Albano, l'Assistente spirituale è Don Pietro Cluff, rettore del Seminario diocesano. I genitori degli scout di embo i sessi hanno dato per tre ore di seguito la brillante commedia in tre atti "Uomo e fantasma" di Eduardo De Filippo, con valentia istrutti dal Dott. Vincenzo Baldi, medico gastroenterologo.

Il 4% all'Ufficio Tecnico Comunale

In relazione alla questione sorta sugli emolumenti che la nostra amministrazione Comunale corrisponde al Capo ed ai dipendenti del nostro Ufficio Tecnico per progettazione e direzione delle opere pubbliche di pertinenza del Comune stesso, la Procura Generale della Corte dei Conti (l'organo a cui dallo Stato è affidato il controllo delle spese degli Enti Pubblici, ha chiesto al nostro Comune i seguenti atti: 1) Prospetti di tutte le somme erogate al Direttore dell'Ufficio Tecnico per la progettazione e direzione delle costruzioni delle sedi circoscrizionali di S. Lucia. Pregiato, S. Pietro; 2) regolamento comunale delle attribuzioni e competenze dell'Ufficio Tecnico e del suo Direttore; 3) funzioni e qualifiche rivestite dal capo dell'Ufficio Tecnico; 4) dati statistici che riferisce la realizzazione delle predette opere; 4) tutti gli stati di avanzamento di tali lavori con l'indicazione dei nomi e qualifiche dei funzionari che li hanno sottoscritti; 5) prospetti dei compensi per lavoro straordinario corrisposto al capo dell'Ufficio Tecnico per la realizzazione di tali opere; 6) copia autentica dei collaudi dei lavori con l'indicazione dei tecnici che hanno collaudato; e i compensi da essi percepiti; 7) la indicazione del tecnico comunale incaricato della sorveglianza di tali lavori; 8) i compensi dei tecnici di cui l'amministrazione che hanno adottato le deliberazioni di affidamento dei vari incarichi di progettazione e direzione dei lavori, nonché ogni altro elemento utile per la conoscenza della questione.

Ricordo che quando nel 1964 sedetti sui banchi del Consiglio Comunale, io ed i miei colleghi socialisti presentammo un progetto contro il 4% che si dava all'Ufficio Tecnico (3% all'ingegnere capo e 1% al primo geometra) sull'importo dei lavori che il Comune dava in appalto, perché, dicevamo, non si spiega questo privilegio quando questi impiegati sono assunti proprio per la progettazione ed esecuzione dei lavori e quando, anche se il 4% non lo si fa pagare al Comune ma lo si mette a carico delle Ditte assuntori dei lavori è sempre il Comune quello che paga, giacché le Ditte nella offerta dei prezzi caricano comunque quel 4%.

Per rabbonirci il Sindaco ci pregò di non insistere promettendoci che l'anomalia sarebbe stata risolta. Ma io dissi che per il poco tempo ci sarebbe stato il corso per l'assunzione di un nuovo ingegnere capo, giacché il vecchio sarebbe andato in pensione fra pochi mesi. E così fu: nel bando di concorso non fu messo questo 4% ed il nuovo ingegnere fu assunto a stipendio di 1.200.000 lire al mese. Fu più sileto consigliere comunque e l'Ufficio Tecnico dopo qualche anno incominciò a premere per il ripristino del privilegio, e l'Amministrazione, cioè Giunta e Sindaco presero a rimettere nei capitoli di appalto dei lavori comunali il 4% a favore dell'Ufficio Tecnico, ma con nota 10 gennaio 1977 n. 92703 la Prefettura di Salerno che allora aveva il controllo sugli atti dei Comuni, invitò la nostra Amministrazione a revocare quella norma, in caso contrario avrebbe inviato gli atti al Ministero degli Interni a norma dell'art. 6 della Legge Comunale e Provinciale. Ma l'amministrazione fu proterva, e la maggioranza tutta democristiana con a capo il Sindaco Eugenio Abbrà, riconfermò il privilegio, mentre la opposizione si astenne dal voto come duemila anni fa fece Ponzio Pilato. Da allora le cose sono andate avanti così ed il Comune ha pagato fior di milioni: ma ora pare che i nodi siano venuti al pettine perché è in corso una causa civile contro le ultime pretese dei componenti dell'Ufficio Tecnico e sono in corso accertamenti e

provvedimenti da parte della Corte dei Conti come risulta dalla richiesta di documenti e chiarimenti, fatta dalla Procura Generale di cui da me stesso organo di controllo. Da notare con rincrescimento, che la Giunta comunale che dispose da ultimo il ripristino del 4% era presieduta dal Vicesindaco socialista, ma i socialisti sono fuori discussione perché quella delibera fu ritenuta nulla per vizio di forma dal Comitato di controllo, e fu poi confermato dalla giunta successiva della quale non facevano più parte i socialisti.

ADELANTE, PEDRO!

Lunedì 29 Maggio scorso il terzo canale della Rai-TV ci fece assistere ad un dibattito penale di non più di qualche Pretore di Cava, in cui il Pretore di Cava, S. Pietro, di nazionalità dominicana originaria di S. Domingo per maltrattamenti in danno della prima figlia dodicenne. Quel Pretore calò anche di più la mano, perché non concesse alla donna la sospensione condizionale della pena e neppure gli arresti domiciliari, non si accorse che fosse risultato accertato che la donna si era comportata così con la figlia, primogenita, per costringerla ad aiutarla nell'allevamento degli altri due figliuoli, avuti dalla libera unione con un italiano col quale conviveva.

Se fossi stato io, avrei assolto la donna per "mancanza di dolo", cioè per mancanza di intenzione malvagia. Indubbiamente quella donna risentiva ancora della mentalità della sua terra di origine, la quale trova il corrispondente nella vecchia mentalità anche in Italia, che la prima figlia dovesse essere la prima della famiglia ed ultimo all'allevamento dei fratelli minori, tant'è che un proverbio napoletano recitava: "A siccone, regnellà; a primme pentellente" = la seconda figlia viene allevata come una regina; la prima come una regina; Evidentemente, la prima, forse preso anche che lui dall'eccezione che la Rai-TV ha creato un po' in tutti gli italiani ora la campagna di protezione dei minori dalle violenze degli adulti, non pensò a quello che abbiamo pensato noi, né lo pensò la avvocatessa che difese l'imputata basandosi su considerazioni generiche e limitandosi a chiedere soltanto clemenza al giudice.

Né si creò che se il giudice avesse assolto la donna per "mancanza di dolo" la figlia sarebbe ricaduta sotto le di lei grinfie; non lo si creò, giacché il caso avrebbe sempre messo in moto la macchina del Tribunale dei Minorenni, che avrebbe tolto quella povera ragazza alla famiglia di origine, nella quale veniva maltrattata.

UN AMORE

Canto mattino
per anime gioiose
di vivere la vita.
Chissà gioioso
di fanciulli allegri.
La primavera, ora,
che la sua musica
e vive profuma
i fiori dei verdi prati.
Rimane nel mio cuore
una dolente amarezza
per un amore deluso.
Non spero più, lo donna,
di gioia per un dolore,
genero, un amore amore.
L'amore è solo chiuso
nel cuore, timoroso
di farsi vedere.
Troppe offese ha invano
ricevuto troppe umiliazioni
ha subito nel proprio nome
per essere candidamente
amato e non credere
che chi più non merita
alcuna credenza.

(Noe. Inf.) Carla D'Alessandro

PADRE GIULIO CASTELLI

Non tutti sanno che la fede del popolo cavaese, il suo amore e culto verso la Vergine Maria dell'Olmo, sono stati sempre e dovunque chiesti, come cantare e pregare all'unisono. Quando S. Francesco di Paola pose la prima pietra e benedisse l'edificazione chiesa, alla Madonna del popolo, venerata in una piccola cappella laterale all'entrata basilica. Solo nel 1924, nella bella Chiesa, sempre per opera dei Frati Minimi di S. Filippo, si predicò l'immagine di Maria fu trasferita tra i rami di un olmo di bronzo (secondo la leggenda fu ritrovata da un pastorello su un anello d'oro atteso alla chiesa) ai piedi del quale, 4 statue di marmo bianco di Carrara. Le fanno corona: S. Alfiero fondatore della Badia, figlio di S. Filippo, S. Donato, S. Francesco di Paola che benedisse la prima pietra del tempio; S. Filippo Neri che contribuì moltissimo a rafforzare il culto alla Vergine Santa; S. Adalberto, di Cava primo Vescovo. Già dal 1896, però, troviamo il nostro P. Giulio Castelli, formato all'Oratorio dei Padri, e chiamato al ministero della anima, prodigarsi perché sotto l'olmo di Maria si sviluppasse il divino culto col culto tradizionale del Filippino.

Infatti, con una costanza mirabile, alimento e promosse iniziative e attività di grande impegno. L'Oratorio di S. Donato, l'Oratorio dei bambini, l'Associazione delle figlie di Maria, la predicazione del Vangelo, le funzioni liturgiche ordinarie, la visita agli ammalati, il catechismo ai fanciulli, l'assistenza ai moribondi, la carità ai poveri.

Ma chi era, e da dove veniva quel Padre di Dio? Come mai quell'Oratorio di Torino lo troviamo a Cava?

Cercherò in breve di dare il profilo di questo amico delle anime, gloria della nostra città.

Padre Giulio Castelli nacque a Torino il 27 giugno 1916, da Giuseppe Castelli, alto funzionario dello Stato, e dalla N. D. Giuseppina Romano di Carmagnola. Ultimo di 5 fratelli, destinato dal padre ad una carriera brillante, alle ire del genitore rispose semplicemente: "M'intressano solo le anime".

Costanza coraggio nel ragionare, nei suoi ideali di Apostolato, gli vengono dall'Oratorio del Padre filippino Gottleino e di quello veramente originale di Don Bosco.

Diventò sacerdote, sempre innamorato di S. Filippo, non si risparmiò in tutte le mansioni che gli venivano conferite nella Casa: apostolato liturgico, apostolato catechistico, massimo lavoro nell'Oratorio, portando nella vita i suoi ragazzi, e l'Oratorio di Dio, mettendo in pratica, in tutti i momenti della giornata, le tre virtù principali della fede: ubbidienza, carità e amore. Chiamato a Roma, alla Vallicella, nel tempio austero mariano pure voluto da Filippo Neri, in onore di Maria SS., il nostro P. Giulio si trovò a fare le sorti di quell'istituto filippino, la cui comunità e il cui Oratorio, perdevano calore e iniziativa giorno dopo giorno, per mancanza di sacerdoti e decandimento strutturale.

Tra persecuzioni di chi non voleva oratori, tra umiliazioni d'ogni genere, arricchi di spirito e angustie i suoi seminaristi, pure a Civitella Roveto, in diocesi di Sorò; lì la situazione era veramente critica: chiesa e locali in debilitati all'estremo, la vita impossibile per la sussistenza degli oratori. Padre Castelli ricorse alla questua, scatenando malcontento il suo zelo e lavoro furono creduti fantasmi.

Con l'aiuto di Dio, in pochi mesi, si trasformò il suo spirito apostolico a tanti fedeli, amici e nemici, che accorrevano alle sue belle predicazioni, alle confessioni preparate con zelo; per i giovani e fanciulli gli oratori sempre aperti, con programmi precisi e responsabilità consapevoli; ai fan-

ciulli veniva insegnato il catechismo, come stare in Chiesa, come adorare Dio nell'unione, come diventare chierichetti, come cantare e pregare all'unisono.

Certo la Grazia di Dio era con lui, si resistette a tanto, fino alla età di 80 anni; aveva tanta pazienza nel confortare gli afflitti, ma pochi confortavano e sostenevano lui; l'ingustizia e la malvagità degli uomini lo colpivano ogni cosa che si prefiggeva di fare.

L'amore della Madonna lo voleva a Cava; di Tirreni: il Cav. Raffaele Ferrari, segretario del Comitato cittadino di Carità, espone al Rettore e ai capellani della Chiesa della Madonna dell'Olmo, la necessità della presenza di un attivo filippino, che fosse per la città, guida, che avesse forma di vita religiosa nel conseguire gli obiettivi della Regola Filippina.

La fama di P. Castelli, filippino di non comune intelligenza pratica, unite a grandi capacità creative, resistenza al lavoro, costanza, credibilità, e di Dio, ufficialmente il Padre a Cava, per risolvere problemi non solo della Chiesa ma di fede della gente della Parrocchia.

E il Servo di Dio venne a Cava: in poco tempo diede alla Chiesa un volto nuovo: appianò discordie, sistemò alla pari i seminari in tutti i laici, anche se angusti e tetri, si procurò stima e simpatia per il suo carisma, che dimostrava con le opere e con la vita. Disponibile nelle mani di Dio, profuse tutta la ricchezza che Egli volle donargli a vantaggio spirituale di grandi e piccoli, di ricchi e poveri, di credenti e non credenti. Tutti in Chiesa, al suono delle campane, ad assistere ai riti liturgici filippini, che tanto elevavano lo spirito, austero, ordinato nella loro religiosità!

Ora la Comunità filippina s'allargava a vista d'occhio, in attesa di un nuovo papa, per il lungo lavoro apostolico, per le fatiche, le angustie, le tenace, del Servo di Dio; il santuario mariano acquistò una vera rinascita cattolica. In difesa della fede e del Vangelo, si servì della stampa, oltre che di opere caritative e sociali; spronò dall'amore che nutriva per la Chiesa, a svolgere le sue giornate, opore e fatiche, sotto il suo sguardo; componeva, preghe e canti in lode di Lui, forme di devozione che ancora oggi i fedeli usano, spinti al filiale amore verso la Madre nostra e all'imitazione delle sue virtù.

Intanto il Comune concedeva nuovi locali all'ordine filippino: molti seminaristi diventavano sacerdoti, altri lasciavano l'Oratorio, portando nella vita i suoi insegnamenti e il suo indelebile ricordo.

Lorato dall'enorme lavoro per lo sviluppo della Comunità, soffrendo per le penitenze a cui sottoponeva il corpo ogni notte, pensando per ciò che angosciava lo spirito, il Servo di Dio Padre Giulio CASTELLI, morì a Torino il 10 luglio 1988, dopo aver pronunciato: "Gloria a Dio".

Sparsa sulla notizia, i fedeli cavaesi corsero a piangere intorno alla sua salma, mentre i rintocchi delle campane, sembravano dire: "Abbiamo perduto un santo".

A distanza di anni, invece, perché i cavaesi ritrovano un tale uomo, che si era morto a pregare, presso il locale, dove è deposta la sua salma, a fianco dell'altare maggiore: il germe della eternità felice e conquistata dal Servo di Dio, ci dà una risposta all'ansietà per la nostra sorte futura: amando Dio e il prossimo, cooperando al bene, si trova il modo. Cristiani, fratelli, bisogna, promettendo in ogni campo, il bene e la pace, sopprimere anche noi il mistero della nostra salvezza, prefigurando un cielo nuovo e terra nuova!

Bianco Maiorino dell'O.F.S. di Cava

**PECHO
CALZATURE**

C.so Mazzini, 128
CAVA DE' TIRRENI

SOCRATE

Durante le molte estati trascorse ad Atene spesso abbiamo sentito il Greco ricordare Socrate come espressioni diverse ma tutte riconducibili allo stesso timore reverentiale come di una creatura più divina che terrena.

Ne facevano un Cristo oltrodo, se è possibile esprimersi in questi termini; ne parlavano parlandosi don Ferrante manzoniano del suo giudizio per Aristotele (gli altri sono i filosofi, egli è il filosofo); oppure ne ravvivavano l'aspetto di un rivoluzionario anomalo, da non confondere con gli altri rivoluzionari della storia. Dunque famoso senz'altro è Socrate e venerato, il che conferma la sua profezia riportata da Platone nell'apologia: Meleto e voi cittadini, sentite bene, avrete colpa di avere ucciso Socrate uomo sapiente: infatti mi chiameranno sapiente anche se non lo sono, quelli che vogliono disonorarmi.

Destino tipico di Socrate per aver ottenuto una fama che è giunta fino a noi senza aver lasciato scritti propri, sicché quello che sappiamo di lui è il frutto di contrasti critici e ideologici diversi che a prima vista appaiono unitari e solidali nei suoi confronti: che mostrano — ad un'indagine più approfondita — diversità o infondatezza della sua vera natura nei riflessi dialettici e politici. Si resta sempre ai margini della comprensione della sua identità, per lo studio non si va al di là delle Nivole di Aristotele e dell'Apologia di Critone di Platone, dell'Apologia e le Memorabili di Senofonte, le Vite di Diogene Laerzio (terzo secolo d.C.) ci portano ad una dimensione mitica dell'uomo. Forse scrissero del maestro anche Fedone, Crimone, Critone, senza però riscattare il credito, e così si è avvicinato di più al Socrate storico, Platone o Senofonte? Ma lui non è nell'uno né nell'altro. Platone scrisse per approfondire l'insegnamento socratico: Senofonte non è molto credibile perché non scrisse di prima mano, rimangono Platone e il tutto intimo dei discepoli socratici: è sospetto per il suo filologiaismo, in giro ora con Ciro il giovane, ora con Agesilao, re spartano nella campagna d'Asia.

Tuttavia sempre rispettabili in un'epoca di maestro, anche se già diventati esecutori emblematici. Duride tramandò però che Socrate era servo e lavorò la pietra e che le Cariti dell'Acropoli erano suo lavoro; Aristosseno disse che si arricchì, investì il capitale, ne ricavò gli utili, poi dopo le spese investì di nuovo. Era spietato, crudele, per i diverbi umilianti con sua moglie Santippe, insomma un personaggio adatto ad entrare nelle commedie per la deformazione comica che ne facevano gli autori. L'aspetto era decisamente sgradevole, la statura di villa Albani a Roma lo raffigurò con gli occhi bovini, il viso da Sileone, il corpo grasso. Camminava a piedi nudi per la città e fermava ora l'uno ora l'altro per costringerli a dialogare con il metodo induttivo, affascinante per i discepoli e gli estimatori, ma per gli altri, per gli accusatori (per Aristofane ecc.) vuoto, snerve, il frutto dell'astrazione e della inconsistenza, le nuvole insomma. Si sarebbe tentati di dire che fu proprio l'aspetto esteriore a perderlo, se fosse stato bello come la bellezza dei lavori di Fidia o di Prassitele, come furono vinti sempre dal fascino della leggendaria, gli

avrebbero concesso di vivere. Ma questa è solo una faccenda. Invece Socrate fu condannato a morte; è Diogene Laerzio che tramanda i termini dell'accusa da parte di Meleto, Anito e Licone: Socrate è colpevole di non venerare nelle debite forme e di non riconoscere gli dei che la città venera; è reo di corrompere i giovani. Pena la morte. Nel tribunale dell'Elles l'anno 399 a.C. venne definito lo storico assassino in nome delle leggi.

Su 500 votanti i voti negativi furono 280 e questo nella prima votazione, nella seconda votazione con l'intervento di Anito i voti furono 280 più 80, la prima volta solo 30 voti staccavano Socrate dalla morte perché parità di voti faceva assoluzione. Con la 2. votazione era decretata la fine e il condannato s'allontanò sconfitto dal portico del re, dopo aver parlato per la sua difesa oltre ogni resistenza, sempre con quel suo metodo induttivo, che stancò Meleto e gli altri e li rese sempre più decisi a perderlo, diretto al carcere in attesa che gli si desse l'ordine di bere la cicuta.

(segue al prossimo numero) (Sarno) Rosa Apicella

OFANITA'

Ho sempre sentito pronunciare questa parola per indicare vanagloria, presunzione, boria vuota, da quando ero ragazzo; e sono stato sempre compreso per quello che volevo dire, quando una persona, amica che non è delle nostre parti, me ne ha chiesto il significato. Per essere più sicuro sono andato a consultare i vocabolari, ma, con mia somma meraviglia, non sono riuscito a trovare il vocabolo: finché dal sociologo napoletano Altamura, ho appreso che la parola proviene dallo spagnolo *ufania*, e significa per l'appunto vanagloria, presunzione. Mi meraviglia che il vocabolo non sia registrato nei nostri lessici: perché in esso ci vedo la stessa radice del latino *offendere*, che significa mostrare, apparire. Quindi il significato di ofano sarebbe quello di «voler apparire quello che non si è». Chi ne sapesse più di me, è pregato di comunicarmelo.

LA STRETTAIA DI VIA FILANGIERI SARA' ALLARGATA

Finalmente il problema della pericolosa stretta che allaccia Via Filangieri a Via S. Maria del Rojo (per il quale sono quasi vent'anni che vogliamo aiuto dalla Amministrazione Provinciale di Salerno, pare che vada a soluzione, se è vero che la Provincia ha dato in appalto i lavori alla Impresa Fimiani, la quale dovrà sistemare tutta la strada di S. Maria del Rojo fino all'incrocio con la pedana per il Petrarco S. Stefano. Beh, nel ringraziare la Provincia, prospettiamo il nuovo problema che sarebbe quello di rendere camionabile anche l'allacciamento della S. Stefano con Santa Maria del Rojo, in maniera che i camion diretti a Roma, e viceversa per Passiano e S. Arcangelo non siano costretti a passare per il Centro di Cava, e verrebbe eliminato anche l'inconveniente del traffico pesante attraverso le strade del Centro: inconvenienti che da anni non fa dormire i sonni tranquilli del Comune. Adolfo Maiorino ed ai suoi ospiti dell'Hotel Victoria.

LA 1° FESTA INTERNAZIONALE DEL FOCLIORE A CAVA

Circa 200 giovani, età media 22 anni, sono stati ospitati nella nostra città in rappresentanza della cultura, delle tradizioni e del folklore di diverse nazioni. Il 1° Festival Internazionale del Focllore Città di Cava del Tirreno è nato da un'idea dell'Associazione storico-culturale-ricreativa Sbandieratori Cavensi, che ha messo a disposizione degli ospiti attrezzature sportive, escursioni turistiche a Pomerio, Vesuviano, Amalfi, Capri, le infrastrutture cittadine e serate in discoteca.

Vi erano i gruppi: di suoni e canti Canaan (Israele), d'arte e spettacolo Fiesta Mexicana (Messico), di storia e cultura Catalana El Forcat (Spagna), di musica e danza bulgarica (Bulgaria), di tradizioni di Assemini (Sardegna), folk «La Pacchianella» di Pisticci (Basilicata) e majorettes «Pro Vesuvio» (Campania). «Cinque serate di confronto tra realtà folkloristiche nazionali ed internazionali di genere e tradizione, con la partecipazione di autorità diplomatiche, politiche, amministrative e dello spettacolo, accomunate in un unico ideale di pace e fratellanza», così commenta il rag. Gerardo Canora, Capo Ripartizione Servizi Culturali del Comune.

«Il successo è scandito da migliaia di spettatori, ci fa già guardare alla prossima edizione che vedrà più gruppi esteri partecipare e tra i migliori del mondo. L'esperienza di quest'anno ha coinvolto l'associazione in veste di organizzatrice, a tal proposito una giusta ricordo va alla memoria degli amici Luca Barba e Luigi Avela, instancabili ed accessi promotori di iniziative analoghe. Un grazie al Ministero Affari Esteri (settore «rambi culturali»), al Comune, al Comitato Campano, pro l'unità, agli Enti, agli Amministratori, agli sponsor e a tutti coloro che credono nella nostra associazione, che continuamente collaborano di sinteressamento alla vita della stessa e che hanno contribuito alla riuscita della manifestazione», sostiene Felice Sorrentino, il direttore e componente del Direttivo dell'Associazione Sbandieratori Cavensi. La manifestazione rientrava nel programma culturale di «Cavestate '88» e pertanto era patrocinata dal Comune di Cava, con la collaborazione della Regione Campania, della Provincia, della 2. circoscrizione e dell'Associazione Trombonieri.

RITARDI ALLA POSTA

La zona di casa mia è rimasta per tre giorni senza ricevere posta, perché il postino è stato ammalato. E' il caso di dire, come dice un proverbio (ma il nostro stimo deve comporre cento e più): «Mudrie Cicillo, nun se fanno chiù stròmmelle». Un acuto gestore privato non avrebbe fatto verificare questo, perché avrebbe subito messo in funzione il sostituto postino. Invece attualmente è stato soppresso il precariato e, c'è carenza dei centri di scorta. Così da ogni parte d'Italia si levano lamentele per il ritardo del servizio.

Io vorrei chiedere al Sig. Ministro delle Poste che cosa ne penserebbe se al nostro ufficio si trovasse, come cittadina e non ricevente per tre giorni corrispondenza? Non parliamo poi delle stampe, perché queste vanno attualmente con il sibemolle. Ma è mai concepibile che in Italia si debba andare avanti in questo modo? Invece di arrabbiarsi con la Copia Unita, perché non pensiamo prima all'Italia nostra?

Fiori di solitudine (Riconfermata Castello d'Argento)

La mia solitudine! Una stella d'argento accesa nel firmamento della vita; un boccio di rosa che posa questo mio cuore, sul tuo altare o Dio, nei giorni pieni dei ricordi, quando la mente vorrebbe annullarsi per dimenticare il mondo dell'infanzia del cuore, perduta. Gli occhi ormai spenti da un avversato fasto si aprono a nuovi orizzonti luminosi. Esce dal buio fondo del male inestinto nelle ore tristi del peccato e di virtù tradite. Io, in questa stanza con la mente imprigionata dall'ombra dei ricordi; io e la mia solitudine. Un brillare di luci un'apoteosi di colori; ma il deserto nella mia esistenza. Uno schianto nell'aria tersa di primavera, una rosa lanciata sul selciato insanguinato... «La mia anima redenta, disciolto per Te, si immerge nel tuo mondo di luce e di eternità».

(Salerno) Annamaria Siani

Epilogo (Castello d'Argento)

Vecchia, frugavi nella spazzatura in cerca di una buccia di mela o di un morsetto di lancia secca [pan secco] lasciato dai cani. E' nel povero, sporca, coperta di cenere, da tutti schernita. Ti vide mia madre, vedova, povera, con otto figli da sfamare, ti disse: «Donna, vieni alla mia mensa», c'è un posto anche per te e con te dividerò il desinare. «Mamma, le diessi un giorno anche noi siamo poveri...» Mia madre mi guardò, mi accarezzò, tentò un sorriso, rispose: «Ti' nonno sorella...» Sforzatamente. E' ancora gli stenti le tosero il respiro, solo una donna vegliò la sua [barra] mia madre, con negli occhi il volto emaciato di una creatura che il mondo aveva rifiutato... (Cervino) Antonio Sbarsi

Sintesi (Riconfermata Castello d'Argento)

Vorrei rotolarmi fra le tue braccia per sentirmi avvolta da un velo di dolcezza, e vedere la mia ansia sciolta dal tuo calore. Invece mi rigiro tra le lenzuola fredde per soffocare tra i singhiozzi la mia angoscia e non guardare l'ombra appiattita del mio futuro. Fantasma salitanti a ritroso nel tempo ciondolo binai da accarezzare, ricordi ancora vivi, spaziosi di tenerezza, impalpabili sogni. Piu' tardi in un trattenere scervato con flemma da speranze deluse, sentimenti feriti, paura, lacrime, desideri inappagati. Ma non s'arrendono e in quell'ammasso informe s'aprono un'idee varie: «E' il mondo di fuori e il mondo fuori alla luce dove l'ombra ancora mi sorride, (S. Giorgio a Cervino) Vassanta Mauratello

Pregiera (Castello d'Argento)

Ti prego, o mio Signor, dammi [la pace. Questa] anima che tu, distendi e [aspetta. Quest'ansia che mi assilla e mi [tormenta, abbonisci o Signor... Fa ch'io [riposi, senza pensiero alcun, senza [dolore, fosse pure il dolor dolce [l'amore, che l'anima m'avvolge come un [velo morbido, e che sparge il suo [profumo. Fammì sognar e perdere quel [sogno la misura del tempo nel qual [vivo. Fammì nuotare, o Dio, nel gran [mare dell'oblio del cuore e dell'anima. Oh, il balbettar incoinciso del [suo nome; questo veder ognora il suo bel [viso, questo sentire sempre a me [vicino la voce sua gentil, e il respirare, il respiro di lei sulla mia bocca. Il baciare i suoi baci a non [finire, questo penar d'amor, questo [viso, questo continuo vivere e [morire. Se io l'amo è per te, Signore [mio, che nel cuore mi ponesti un tale [amore per lei che è bella cosa e assai [gentile. Che è un respiro d'amor, che è [tutta amore. Se io l'amo è per te, Signore [mio, che nel cuore mi ponesti un tale [amore per lei che è bella cosa e assai [gentile. Che è un respiro d'amor, che è [tutta amore.

(Verona) Giovanni Forini

Non riposa la città (Riconfermata Castello d'Argento)

Lontano draghi meccanici inghiottiti dalle tenebre sbuffano lucelle impazzite fra geometrie giganti d' [cermento] alti tra la nebbia bigia. La città respira la sua luce dentro la piovosa notte protesa nel buio sconfinato fasciato di mistico silenzio. Lame di laccio feriscono la prima che la fogna [imprigiona] fetida e sporca d'ogni sozzura e al mare la rimanda più nera e morta dell'acqua [stigia. Nell'angolo della mia memoria stelle per l'azzurro firmamento sopra la mia campagna aperta ad una quiete infinita. Potesse l'uomo capire la malinconia che si prova ad osservare da questo mondo lo sfoltito serpeggiante che stride ampie soffoca in una spirale di morte strisciante per anguste traversie immonde per giardini e monumenti [venerati in una morsa di veleni! Non riposa la città ghermita da polimeri fantasmi profanatori dei suoi misteri. (Caserta) Brandisio Andolfi

Meraviglia (Castello d'Argento)

Tra le pagine ingiallite d'un libro che distilla lacrime e le fiati su diaccio giglio, ho trovato una rosa che colà ancora in un boccio in un vago rosario, e la riposi nella parte più lirica [del cuore. Io cambiata forse dai cinici [cifrati dell'ora? Oh mistero, illusione divina, oggi forse è tornata a [risplendere, certo è così, nulla è scivolato [via, in essa ho ritrovato intatta la [fragranza dei miei sogni, e il battito di un tenero cuore. Con essa parlo d'amore intenso col silenzio d'una preghiera, forse è solo un sistema d'amare ma esso apre per me una [parentesi nell'estasi dell'eternità! (Salerno) Vito Fiore

LE EDIZIONI DEL CASTELLO

Città della Cava
Sommario storico illustrativo della Città della Cava, pag. 496, L. 10.000; l'affascinante racconto della vita di una città attraverso i secoli, che si legge come un romanzo.

Le novelle del Castello
pag. 162, L. 10.000. Un'antenna di cinque novelle romanistiche, di stile umanistico, che commuovono il lettore con il loro romanticismo, e lo ricreano con il loro umorismo.

Le vite antiche ovvero i proverbi napoletani
pag. 145, L. 15.000; è stata la prima raccolta sistematica dei proverbi napoletani ed è rimasta anche la migliore: contiene ben cinquantatré proverbi e ve-terissimi.

O famoso reliquario de la Cava
pag. 178, L. 10.000; è un saggio su una delle più simpatiche frasi poetiche inventate dai demagoghi della città di Cava. E' un libro di pochi secoli, ed è un saggio sullo stato delle religiose dei santi, che un tempo riempiva di sé tutta la vita dei singoli e delle città.

O cunto 'e Catuce
di R. Della Cava, pag. 32, L. 2.000; è uno spassoso saggio dei napoletani contro i cunti, che sono i cunti, ed è scritto in buona lingua napoletana.

Cronaca del terremoto
del 23 novembre 1980, pag. 32, L. 2.000; è la cronaca avvincente dei momenti di panico vissuti dall'autore e dai suoi concittadini in quell'indimenticabile sera del 23 novembre 1980 e nei giorni successivi. E' quasi un'analisi cinematografica.

Mamma Lucie
pag. 144, L. 15.000; F. la biografia di una delle più esemplari matrone del mondo, la popolaia che, superando ogni ristrettezza contro l'oppressione e vendendo nel tedesco caduti nel salernitano durante lo sbarco degli Alleati nel Settembre del 1943, soltanto dei «figli di mamma», ne raccolse i resti morti e gli resti personali, e ridiede alla sua mamma e sposò che in Germania invece trepidavano per la sorte dei loro cari.

Il mio cuore vagabondo
poesie ed aforismi, pag. 96, L. 10.000. Sono poesie in lingua italiana ed in lingua napoletana, con il filo rosso della metrica classica che di quella moderna, scaturita da aforismi e maxime che si trovano nell'«arte dell'arte» e nella «poetica» dell'autore, e fatto di bonomia e di causticità.

Freone
poesie in lingua napoletana, pag. 234, L. 10.000; F. è una imponente raccolta di versi che si rifanno all'epoca d'oro della canzone e della poesia napoletana, mescolando l'autore fondendo nel contempo con i più grandi poeti napoletani della fine dell'Ottocento.

Muse in lingua italiana, pag. 88, Lire 4.000. F. è lo sfogo di un cuore di donna che anela al sublime e vede la vita con le lenni dell'ideale.

Poesie napoletane
pag. 44, L. 2.000. Sono ventidue componimenti poetici di tempi che agli anziani non tanto cari, ed ai giovani potrebbero ancora dire qualcosa.

Il PROVERBIO NAPOLETANO, a fascicolo. Un fascicolo, pag. 24, L. 2.000.

Il PROVERBIO NAPOLETANO, Vol. I, A, F, pag. 388, L. 40.000 (cartonato).
Il PROVERBIO NAPOLETANO, Vol. II, F, M, pag. 388, L. 40.000 (cartonato).
Il PROVERBIO NAPOLETANO, Vol. III, I, P, pag. 388, L. 40.000 (cartonato).

'A PIZZA NAPULITANA

Con il termine generico di pizza si intende qualsiasi alimento fatto di farina di grano, impastata, schiacciata e cotta nel forno. Cortesella e Zoli nel libro *Il dizionario Etimologico* dicono che "la cimologia del vocabolo pare oggi chiara" e riportano varie teorie che la fanno derivare da parole straniere, non accorgendosi che la parola già trovata nel latino medievale di Gaeta, registrata nel 907, e perciò sarebbe più esatto farla derivare dal radice *piz*, che si trova già nell'antico latino *piger* = posare, pigriare, soporifero a pressione, se la pizza non è altro che la pasta di farina schiacciata. "E' certo, comunque — essi dicono — che la fortuna odierna della pizza viene da Napoli".

La pizza napoletana oggi conosciuta è immutata in tutto il mondo fu nei secoli passati il maggior alimento del misero popolo napoletano che con essa smorsava la fame che l'affliggeva. In antico essa dovette essere, puramente e semplicemente pizza, e forse quando i primi uomini sfarinarono il grano e ne misero a cuocere l'impasto su pietre infuocate, poi diventò pizza o *o pummarole* = pizza con il pomodoro quando dall'America furono importate nel Vecchio Mondo le piante di pomodoro. La grande diffusione di tale alimento è dovuta al fatto che costa meno delle altre vivande ed è facilmente preparabile.

Numero sono state le varianti alle quali si sono sbizzarriti i pizzaiuoli nel susseguirsi dei tempi, ed oggi a seconda degli additivi sovrapposti alla "schiacciata" abbiamo le varie denominazioni che sono le seguenti:

Pizza Margherita: è composta dalla schiacciata sulla quale si mette una spalmata di sugco di pomodoro, alcuni pezzi di mozzarella ed alcune foglie di basilico. Dati i colori di questi ingredienti: bianca la provola, rosso il pomodoro, verde il basilico, i patrioti italiani vi han voluto vedere il simbolo delle bandiere nazionali, sicché è sorta una leggenda secondo la quale essa prese il nome di Margherita, e che potrebbe essere anche una bella favola. La regina Margherita, moglie del re d'Italia Umberto I, nel mese di Luglio del 1889 trovavasi a Napoli e volle gustare le pizze napoletane di cui sentiva tanto parlare.

Venne chiamata il pizzaiolo Raffaele Esposito che era uno dei più rinomati di Napoli, e questi preparò per la regina tre pizze con ingredienti diversi l'una dall'altra; ma alla sovrana piacque di più quella con pomodoro, provola e basilico. Il pizzaiolo, allora, in onore della sovrana ed anche per darsi maggior lustro, chiamò tale pizza col nome di "Margherita". Ed in effetti, la "Margherita" è la pizza napoletana più popolare e più gustata.

Pizza aglio e uoglio è più semplice della "Margherita" e trae sapore dall'aglio che si arroscia nell'olio di cui è spalmata la pizza. Popolarissimo sono anche gli "spaghetti aglio ed olio" che sono maccheroni sottili conditi con l'olio in cui è stato arroscito l'aglio, e che vengono mangiati addirittura come piatto prelibato alla fine di un abbondante pranzo nei convitti festosi.

Pizza cu e pescetelle: oltre all'olio, che costituisce la base fisica del condimento delle pizze, vengono messi come ingredienti le alici salate, i chianetti e l'origano. E qui torna accionciare ricordare la strofetta umoristica molto in voga al principio di questo secolo e cantichiatla maliziosamente dai buontemponi: "Bentrice, el cuore mi dice: "Mm" a farne la pizza mi dice: "alle" per farla trice, il cuore mi dice: Me la fa fare una pizza con salci".

Pizza 'e quatte stagione: i pizzaiuoli, oggi che la pizza è diventato il più popolare cibo per la cenerale in tutte le città d'Italia, da mangiare sia nelle pizzerie stesse, che portandosele

a casa, si sono sbizzarriti nelle più esoteriche trovate; e così segmentata con fusilli di pasta la pizza in quattro quarti, condicono ciascuno di questi quarti in maniera diversa, fungendo, salcia, broccoli, prosciutto, e via di seguito a seconda dei gusti.

Pizza a metro: negli ultimi tempi è venuta di moda una grossa pizza confezionata per famiglia o per comitive e lanciata per la prima volta da una rinomata pizzeria di Vico Equense e poi diffusa in tutte le altre città.

Essa è lunga circa un metro, e può essere anche di mezzo metro, e costa al presente, se non vado errato, L. 18.000 a metro; viene consumata dalle comitive nella pizzeria stessa o viene portata per cena in famiglia, ed è condita di tutti gli ingredienti possibili ed immaginabili a scomparto, in maniera da appagare tutti i possibili gusti. Sergio de Gregori in un articolo sulla rivista "Oggi" Anno XLV n. 5 del 1° gennaio 1989 a pag. 50 e segg. ci dà le seguenti varianti:

Pizza alla finanziaria: è condita con legandini, carne tritata (salsiccia), funghi, uvetta e marsala.

Pizza alla contadina: con gorgonzola, noci e cetosino;

Pizza alla Rossini: con cavolfiori, mele, aglio e salsiccia;

Pizza alla Pescatore: con piselli, mozzarella e tonno;

Pizza alla rivoluzionaria: con olive nere, invidia, uvetta, pinoli, cappari e acciughe;

Pizza alla Nizzarda: con cipolle, olive nere ed acciughe sott'olio;

Pizza esotica: con gorgonzola dolce ed ananas;

Pizza alla messicana: con pomodoro, peperoni gialli, origano, e peperoncino;

Pizza nordica: con filetti di merluzzo, cappari, aglio e pomodoro;

Pizza calabrese: con sffritto (o ciccioli) di maiale e uvetta;

Pizza laziale: con cipolle e panetta affumicata;

Pizza padica pugliese: con pomodori freschi, aglio ed origano;

Pizza al tagliaboschi: con cavolfiori, mozzarella, speck e nocce moscate;

Pizza bianconave: con cavoli, mele rosso, aglio, salsiccia e semi di cumino;

Pizza rossoverde: con spinaci, prosciutto cotto, ricotta, uova, parmigiano e formaggio;

Pizza alla cafona: con fave, salame, caciotta, aglio ed origano;

Pizza alla provenzale: con sugna, pecorino grattugiato, uova, pomodoro e peperoncino piccante;

Pizza alla tedesca: con cipolle, provola affumicata, wurstel, qualche fettina di speck e cetriolini sottaceto;

Pizza alla londinese: con panettone, gruviera, parmigiano a scaglie e nocce moscate;

Pizza alla nuvolesca: l'impasto è fatto da semola, patate o triti d'uova, poi viene fritto e condito con pomodoro e basilico;

Pizza alla Robespierre: con fettine di manzo sottilissime, rommarino ed aglio;

Pizza alla cecolavacca: con emmentaler e prosciutto di Praga a fette;

Pizza alla cinese: con germogli di bambù o di soia, filetti di pinne di peccane e tolu, formaggio di soia ed acqua;

Pizza alla africana: con pomodoro, spezzatino di pollo ed una spruzzatina di zinkin (intruglio di spezie afrodisiache);

Pizza alla indiana: con rafano, una radice piccante e tocchetti di serpente arrostito;

Se la schiacciata dopo essere stata per metà ricoperta dal condimento, viene ripiegata in ma-

niera da fare involucri con condimento, si ha il cosiddetto calzzone che può essere ripieno di ricotta o di verdura (la cosiddetta pizza o *schmornu*) e di tutti gli altri ingredienti che piacciono, e può essere anche fritto invece che infornato.

Nei tempi passati, quando la miseria era diffusa tra il popolo minuto italiano, a Napoli era in uso la cosiddetta *Pizza a ope* o *otte* = pizza ad olio ed otto: trattavasi di un intelligente espediente usato dai pizzaiuoli per consentire a chi avesse fame e non avesse i soldi sul momento per comprare una pizza, di prenderla a credito e pagarla entro il termine di una settimana.

Oggi la fantasia del "pizzaiolo" si è talmente sbizzarrita che la pizza è diventata addirittura

è pizza *roce* = pizza dolce, quella che in Napoli è chiamata *pastiera* ed è in voga nelle feste pasquali (fatta di involucri di pasta schiacciata dolce, imbevibile di chicchi di grano ammollato, ricotta, frutta candita, uva passa ed altri ingredienti); fuori Napoli questa pizza viene chiamata puramente e semplicemente *pizza 'e grane* = pizza di grano, mentre per pastiera si intende una frittata di maccheroni sottili con uova sbattute e zucchero, spalmata poi, a cottura avvenuta, con polvere di zucchero. Questa pastiera di maccheroni è tradizionale a Cava de' Tirreni come primo piatto alla cena della festa di Castello che dal 1657 si celebra ogni anno nella ottava del Corpus Domini; ma la pastiera di maccheroni è abitualmente un ripiego per consumare a cena i maccheroni che sono sopravanzati al pranzo del mez-



IL VENDITORE AMBULANTE DI PIZZE
Quadro di A. Valle (da una cartolina della collezione di Vincenzo Pellegrino)

un supporto dei primi piatti tradizionali: così abbiamo avuto per prima la pizza con la pasta e fagioli, e poi tante pizze per quante sono le mense immaginabili dalla culinaria: la pizza alla lasagna, la pizza a salsiccia e "friarielli", ecc. Per ultimo Napoli ci ha regalato anche la "pizza scudetto" con il basilico tutto a sinistra, la mozzarella al centro, il pomodoro a destra in maniera da rappresentare puramente e semplicemente la bandiera italiana, come ci riferisce Sandro Compagnone su *Meridiana Magazine* del 3 giugno 1988.

Ma la pizza più popolare rimane sempre la "Margherita". Sono chiamate pizze anche quelle fatte di pasta dolce ed imbevibile di ingredienti dolci; così

zosteroni; ripiego che veniva usato nei tempi passati di miseria, mentre oggi la gente non ci pensa due volte a gettare nella spazzatura i maccheroni cotti e sopravanzati.

Pizza rustica = pizza rustica, è chiamata, invece quella che è costituita egualmente da un involucro di pasta frolla o di sfoglia, ma non dolce, e ripiena di ricotta, salame, mozzarella, carne ed altri ingredienti a piacere.

La frase *fa comm'a na pizza* = fare come una pizza, vuol significare schiacciare qualche cosa, appiattirla.

Dall'altra frase umoristica *fa 'e grane 'a pizze* = far di grano la pizza, abbiamo già parlato nel II volume del Frasiario.

Domenico Apicella

4 GIUGNO 1989 — TIENANMEN

Una luce orrende prepotente d'insoddisfatta giovinchezza, monito tenace e affascinante ecco... d'un subito le tenebre un'incontenibile marea di fuoco, travolge la purezza dei diritti manifestati. E lo strage dilagò senza fine. I morti si accostarono ai morti, senza pietà. Tutti accomuna nelle fosse il destino di migliaia innocenti vite! E lo strapotere cinicamente impera. O Signore, stendi la mano misericordiosa!

(Solerno)

Emilio Festa

IL CONCORSO PER IL "CASTELLO D'ORO" POESIA E NARRATIVA, SCADE IL 31 LUGLIO.

CHIEDETE IL BANDO!

GLI ZINGARI

Quando vidi per televisione le riprese filmate della manifestazione popolare a Roma contro gli zingari, provai un profondo senso di rammarico.

Non so esattamente per quale motivo quella gente fosse in piazza. Indubbiamente dovettero avere delle ragioni, tuttavia una cosa del genere oggi, in un'Italia che si dice democratica e progressista del rispetto dell'individuo, è semplicemente assurda.

Una volta si diceva, gli zingari sono ladri ed attaccabrighe, e quando un gruppo di questi giungeva in prossimità di un paese, la gente si metteva in stato di allerta e nessuno voleva avere a che fare con loro. Ma se ciò poteva accadere in un'epoca in cui i problemi umani non venivano presi in considerazione, in un tempo in cui non c'era sindacato e partiti, oggi ciò è inconcepibile.

Gli zingari sono un popolo, o un gruppo di diverse tribù di cui se ne sa molto poco. Forse sono originari dell'India. Ma non è un dato certo al cento per cento. Da millenni ormai vagano per il mondo. Sono sempre vissuti al margine della società, disprezzati e cacciati dalla gente che stava loro accanto. Molte volte per giorni, non hanno toccato cibo. Se molti di loro hanno rubato è stato forse più per necessità, che per cattiveria.

Oggi, ormai è venuto il momento di definire questo problema. Lo zingaro non può più vivere, come viveva soltanto in quant'anni fa. Tutto è cambiato e la società non può più neanche loro la possibilità di vivere in quel modo. Quindi a mio avviso,

e posso secondo l'avviso di chi ha un po' di umanità, o si dà a questa gente un po' di terra, magari in una landa deserta dell'Australia, te ce ne sono ancora, in modo che possano costruire uno Stato, un po' come hanno fatto gli Ebrei, senza però creare un secondo problema palestinese... oppure bisogna integrarli nelle terre in cui vivono. Quelli che stanno in Italia, sono italiani, quelli che si trovano in Francia, francesi e via dicendo. Quando dare loro delle case, dei libretti di lavoro e via discorrendo. Oppure infine, se gli stessi zingari, o una parte di loro, dovessero rifiutare sia l'una che l'altra soluzione, ascoltare le loro richieste, vagliarle e, nel limite del possibile, vedere cosa si può fare.

Questa a mio avviso è la più reale soluzione di questo problema. Aggiungo che per televisione, ho sentito qualcuno dire, che le manifestazioni, non erano rivolte contro gli zingari in sé e per sé, ma contro di loro, per il fatto che le abitazioni in cui li avevano collocati, non erano adatte e prive di servizi igienici. Personalmente non credo in una simile affermazione. Tuttavia se veramente le cose dovessero stare così, vorrei tanto che chi ha rilasciato queste dichiarazioni, legga questo mio articolo, per inviarmi formalmente, a non scendere in piazza, ma a promuovere una colletta, in favore degli zingari. Ed in tal caso io, nell'ambito delle mie responsabilità, sarei il primo a spedire un contributo.

(Salerno) — Camillo Mazzella

A PALERMO

La premiazione del Conca d'Oro 1988

Nel teatrino Rischibile del Istituto Salesiano Don Bosco di Palermo, si è svolta la premiazione dei partecipanti alla 1ª Edizione del Concorso "Conca d'Oro 1988 — Città di Palermo" alla presenza di un folto e qualificatissimo pubblico.

Ha aperto i lavori il presidente del G.A.L.S. Vincenzo Rotondo, dichiarandosi soddisfatto per la serietà del lavoro svolto dalla giuria.

Dopo una sintesi introduttiva del Prof. Mazzamuto, il Preside Vincenzo Manforè ha illustrato il valore morale, letterario e umanitario della poesia, quale messaggio d'amore che ci affratella e ci induce a dialogare insieme in un armonico ideale di pace e di giustizia.

Esuberanti e significativi sono state le parole espresse dall'Assessore Giovanni Petrotta, nel complimentarsi col comitato organizzatore del concorso. Invece, il Pro. Gino Alfonsi si è soffermato ad esaltare l'impegno morale e civile del poeta Vincenzo Rotondo.

A titolo informativo si trascrivono i nominativi di coloro che sono stati premiati: Sezione A - 1° premio a Lucia Mirella da Livorno, coppa offerta dall'Azienda Autonoma di Turismo di Palermo; 2° premio a Salvatore Trani da Grottaglie (TA), coppa offerta dall'Assessorato Regionale al Turismo di Palermo; 3° premio a Ely Alfonsi da Arco di Trento, targa offerta dal Presidente della Regione Siciliana; 4° premio a Boccia Maria da Poggioreale (NA), targa offerta dalla Presidenza del G.A.L.S.; 5° premio a Sandra Ciani da Genova, targa offerta dalla Presidenza del G.A.L.S.; 6° premio a Titta Abbadesse da Piano Tavola (CT), coppa offerta dal Sindaco di Palermo; 2° premio a Gaetano Petralia da Misterbianco (CT), coppa offerta dal Presidente della Provincia di Palermo; 3° premio a Vincenzo Condorelli da Masciucina (CT),

targa offerta dalla Presidenza del G.A.L.S. per la sezione C è stato assegnato un solo premio, attribuito alla scrittrice Demma Carmela da Palermo, coppa offerta dall'Assessorato al Decentramento del comune di Palermo; per quanto riguarda la sezione D, riservata agli alunni delle Scuole Medie Inferiori e Superiori, sono stati assegnati due premi, uno a Luciano Cicero della Scuola Media Inferiore A. Roncalli di Palermo, coppa offerta dalla Azienda Provinciale di Turismo di Palermo e uno a Salvatore Parlatore del Liceo Ginnasio F. Scaduto di Bagheria (PA), coppa offerta dalla Cassa di Risparmio V. E. di Palermo.

A tutti coloro che hanno ottenuto una segnalazione di merito è stata assegnata una medaglia, offerta dalla Presidenza del G.A.L.S.

DOLORE

Spento faro, che più non guida. Ansio di bene che più non senti. Affetti in tenerezza, che più in crescita non sorreggi.

L'innocenza dei nipotini, ricordando premurose carezze, aspetta come da un fiabesco viaggio il tuo ritorno.

Feste e ricordi, che più non sorrisi avranno. Non sei partito, amico, fratello, non sei andato via, oltre il confine della vita.

Ti sentiamo ancora vicino disponibile.

Io rifiuto, lo respingo l'idea di sperti lapidi.

La morte, come da fulmine, ti ha cercato, e dr'quel bagliore di luce fulminante, di un settembre amaro, resta il tuo ricordo.

Franco Avallone

Il 19 Giugno nella Chiesa di S. Felice dei Cappuccini saranno benedette le nozze tra l'Avv. Renato De Felice della Direzione della Tirrenia di Roma, di Armando e di Anita Ugliano, con la dott. Giusi Guida del medico dott. Nicola e della Prof. Lucia Avvigiano, ricercatrice la sposa presso una industria di Pomezia (RO).

Dopo il rito, cene nella sala con gli amici al Convento. Auguri e figli maschi!

MARIA TARDIO

Si è spenta dopo l'ospedale di Salerno, mentre preparava la valigia per ritornare a casa.

Infinito è lo strazio del marito, dei figli Alessandro e Mario, medici, della figlia dott. Delmy, delle nuore e nipotini, e degli amici Cafari, Risi, Di Matteo, Di Benedetto.

Un affettuoso abbraccio al decesso marito, prof. Angelo, il più dotto e classico poeta salernitano, cento volte superiore a certi giganti "prefabbricati" dalla politica falsa e bugiarda.

La cara e virtuosa defunta riposa a Lustra Cilento. (A.C.P.)

PREMI E CONCORSI

a cura di Grazia Di STEFANO
Il 28 Giugno scade il termine per l'invio di poesie al Concorso Città di Ravenna presso Monopoli, via Orlandi 6 - 48100 Ravenna. Contributo L. 10.000. Premi in danaro e targhe.

L'Accademia Contes di Modica (via Quintino Sella 9 - Modica 97015 RG) organizza per il Comune di Boralino (RC) la seconda Edizione del Concorso di Poesia e prosa "Estate Mare 89".

Le poesie, non più di tre, e le prose dovranno essere inviate entro il corrente Giugno unitamente a L. 25.000 per le poesie e L. 30.000 per le prose.

Il 30 Luglio p.v. scade il termine per il Concorso di Poesia e Narrativa del "Lucania Filatelica Club 1989" (Csa. Post. 32, 85100 Potenza). Inviare 3 copie di manoscritti o libri con Lire 20.000 per ogni poesia o libro e non più di due. Le stesse regole valgono per i concorsi "Città di Potenza", "Michele Pafundi", "A. M. Moscatelli" Lucania 89 e "Oratio Flacco", indetti dallo stesso Club.

Dal 22 al 24 settembre '89 il Lucania Filatelica Club svolgerà in Potenza la XLIV Mostra Nazionale degli Hobby alla quale potranno partecipare tutti i collezionisti per esporre soggetti sul tema "Fontane e giardini". Quota di partecipazione L. 20.000. Sarà istituito un bollo speciale di annullo postale a ricordo della manifestazione, e premi saranno dati ai migliori.

MOSTRA DELL'ORAFIA AL VOLTA DI SALERNO

Con una grande affluenza e successo di pubblico si è chiusa, il giorno 27 maggio, la Terza Mostra Orafa Città di Salerno. Compreso le numerose scolaresche i visitatori sono stati ben oltre 5000.

Tutti gli esposti presentati sono stati fatti in copia o creati da giovani allievi della Scuola Orafa dell'Istituto "Alessandro Volta" di Salerno sito in via P. XI. Gli ornamenti indispensabili, oggi, per l'abbellimento femminile sono stati i pezzi maggiormente ammirati. Essi hanno fatto piacere a rendere merito a questa scuola che da tempo è impegnata a costituire professionalità di sicuro avvenire.

Parole di ammirazione e di compiacimento sono state pronunciate dalle tante autorità civili, militari e religiose che hanno inaugurato e visitato la mostra, tanto che, quest'anno, sono pervenute alla scuola alcune richieste di far circolare in itinere l'esposizione durante il periodo estivo affinché questa venga fruita anche da altri Enti della nostra Provincia.

Sabato 27 maggio è stata celebrata la cerimonia di chiusura, presenti tra le autorità il presidente Antonio Pastore della Camera di Commercio ed il presidente dell'Azienda Autonoma Soggiorno e Turismo di Salerno, avv. Guerriero.

Parole di encomio sono state rivolte verso la scuola.

La granditudo promozionale che questa scuola suscita ad onore e merito di Salerno sul territorio, è stata evidenziata con la consegna di una targa ricordo dell'Azienda Autonoma Soggiorno e Turismo di Salerno all'avv. Guerriero, rendendo, così, solenne il momento di chiusura di questa Mostra Orafa.

L'Alessandro Volta da anni si è proposto di aprire spazi a nuove professionalità e, "infatti" - come ha detto il prof. Nicola Scontrino dell'Università di Salerno - "questa esposizione vuole essere semplicemente il rendiconto di un anno di lavoro di alcune scelte, culturali, operate all'interno di un rapporto educativo, che si è sviluppato nel contesto storico e culturale fra gli allievi e gli operatori della scuola, con la possibilità, o forse anche la necessità, di lavorare intorno ad un progetto e con condizioni di far crescere non solo la manualità, ma anche i livelli e le possibilità di interpretazioni dell'uso della materia".

Ecco svelate le vere finalità della mostra che diventa, a giudizio del professore, "una occasione d'incontro, ed una possibilità di sviluppo... che supera la stessa scuola".

COSE CHE ANCORA

SUCCESSO

Un anziano entra in una rivendita di giornali e fa: "Signorina mi date un giornale?"

Quale? - chiede la signorina. Uno qualsiasi! Tanto, io non so leggere!

Scusate, e perché allora comprate il giornale?

Perché mi diverto a guardare le fotografie che sono in esso... Signorina, non c'è più quel giornale di prima?

No, l'ho sostituito io!

Meglio così, giacché da più tempo non venivo a comprare più il giornale qui, perché quell'impertinente mi fece uno sgarbo che non mi doveva fare.

E quale?

La penultima volta che comprai il giornale qui, mi sembrò di averlo già visto! La volta successiva, la stessa cosa: allora confrontai gli ultimi tre giornali a casa e vidi che avevano le stesse fotografie. Dunque quel giovane mi aveva ingannato, e non venni più qui.

La signorina, discreta, non disse al cliente che il giovane aveva creduto di fare il furbo e smaltire alcune copie arretrate che aveva dimenticato di restituire al distributore.

Beh, tutto qui? - direte voi. Tutto qui, ma c'è da vedere se fosse più ingenuo colui che, non sapendo leggere, si diverte a guardare le fotografie di giornali, o colui che credeva di poterlo imbrogliare fidando sul fatto che non potesse controllare le date dei giornali, e perdipiù fosse vecchio.

PADRE GIULIO CASTELLI

(N.d.D.) Credo che non avessi più di cinque anni quando anche io frequentai l'Oratorio di Padre Castello prima del 1920 e mangiai anche io le sue pastarelle secche, e mi divertii con i giochi all'neati sulla lunga terrazza del Convento, dopo l'ora di Catechismo. Ebbene, però, non contraria all'ora di religione nelle Scuole e ritengo che i preti la religione cattolica, debbano insegnarla nelle Parrocchie, come parte integrante e sostanziale della loro missione.

Direttore Responsabile
DOMENICO APICELLA

Registrato al n. 147
Trib. Salerno il 2 gennaio 1989
Tipografia MITILIA
Cava de' Tirreni (SA)

QUANTO VALE IL TUO RISPARMIO?

ALLA CASSA DI RISPARMIO SALERNITANA

CERTIFICATI DI DEPOSITO AL 10% NETTO E FISSO UNA RISPOSTA CONCRETA AL TUO INVESTIMENTO
Tenuto conto del beneficio del pagamento semestrale della cedola Le sottoscrizioni saranno accettate sino al raggiungimento del plafond previsto.
Taglio minimo: 50 milioni e multipli. Durata del vincolo: 24 mesi. Le filiali dell'istituto sono a disposizione per fornire ogni utile informazione.

FILIALI E SPORTELLI

Salerno: Sede Centrale e Agenzia di città n. 1: Baronissi; Campagna; Castelli S. Giorgio; Cava de' Tirreni; Eboli; Marina di Camerota; Pasterni; Roccamareone; S. Egidio del Monte Albino; Teggiano; Avellino; Filiale in Mercogliano - Loc. Torretta.

OTTICA DI CAPUA

La Ditta, ricambiando la fiducia della affezionata clientela e garantendo un servizio sempre migliore, Vi attende in Cava de' Tirreni

CORSO UMBERTO I n. 254 - TEL. 34.14.42

Il Dott. Giovanni Cennamo

AIUTO CLINICA OCULISTICA
IL FACOLTA' DI MEDICINA E CHIRURGIA
UNIVERSITA' DI NAPOLI
riceve per appuntamento, nel suo studio in Viale Marconi - Parco Beethoven - tel. 341627
CAVA DE' TIRRENI (SA)
Lunedì ore 15-20 - Giovedì ore 15-20 - Sabato ore 8,30 - 13,30

SCOTTO F. CERAMICA ARTISTICA

Via Costiera Amalfitana - 1416 - Tel. (089) 21.00.53
VIETRI SUL MARE (SA)
Aperto tutto l'anno anche festivi 9-13 - 15,30-18 (20 d'estate)
Giovedì riposo settimanale
Ceramica Vietrese: «Antica Tradizione»
SCOTTO F. - CERAMICA DA REGALO - BOMBONIERE

AUTOSCUOLA TIRRENA

di Matricinazione

ESAMI IN SEDE
Via Michele Benincosa, 4 - Tel. (089) 841994
CAVA DE' TIRRENI

CHICCO

ARTICOLI SANITARI - PUERICOLTURA - DIETETICI
Via Vittorio Veneto, 176 - Telefono (089) 844197

STAZIONE DI CAVA DE' TIRRENI (Rap. Giovanni De Angelis) Via della Libertà
Tel. (089) 841700

AGIP

BIG BON - SERVIZIO RCA - Stereo 8 - BAR TABACCHI
TELEFONO URBANO ED INTERURBANO - ASSISTENZA

CONFORT - IMPIANTO LAVAGGIO - VESUVIATURA - LAVAGGIO RAPIDO «CECCATO» - SERVIZIO NOTTURNO
All'Agip: una sosta tra amici!

LA BOTTEGA DEL BAMBU' - GIUNCO E VIMINI
di PIO SENATORE

Borgo Soccalevanti, 83-84 - Cava de' Tirreni
VASTO ASSORTIMENTO



TIRREN TRAVEL

di GUIDO AMENDOLA
84013 CAVA DE' TIRRENI
P.zza Duomo tel. 341665-341807
Informazioni - passaporti e visti consulari
BIGLIETTI MARITIMI ED AEREI
CITE - CRUCIERE - ESCURSIONI
PRENOTAZIONI ALBERGHIERE
BIGLIETTI TEATRALI

Fotocopie AMENDOLA

Piazza Duomo - Tel. 84.13.68 CAVA DE' TIRRENI
— QUALITA' — RAPIDITA' — PREZZO —

L'antica e rinomata

Ditta GIUSEPPE DE PISAPIA

— COLONIALI —
Piazza Roma n. 2 - CAVA DE' TIRRENI
CAFFE' TOSTATO DELLE MIGLIORI QUALITA'
ESSENZE — LIQUORI — DOLCIUMI
SPECIE DI OGNI GENERE



Antonio Ugliano

DISCHI — HI-FI STEREO — TV COLOR
Cav Umberto I, 339 Tel. 843252 - Cava dei Tirreni
PIONEER — GRUNDIG — HITACHI — TECH
JBL — ORTOPHON — BASF

Q 8 LA BENZINA E L'OLIO DEI CAMPIONI DEL MONDO

presso la Stazione di Servizio e Lavaggio Rapido del Par. Mecc. PIERINO MILITO
CAVA DEI TIRRENI
Massimo rendimento — Massima Garanzia

LA CAVESE Spaccio Ortofrutticoli

di ALFREDO ABATE

in Via A. Sorrentino, 20 — Tel. 84.18.90 — Cava de' Tirreni
IL PIU' VASTO ASSORTIMENTO DI FRUTTA E VERDURA

Antica Ditta DIEGO ROMANO

COLORI - VERNICI

Vernici alla nitrocellulosa per auto «MAX MEYER»
Corso Italia, 251 - Tel. 34.16.83 - CAVA DEI TIRRENI
Vendita al dettaglio ed agli imprenditori

Farmacia Accarino

Telefono 84.10.88 - CAVA DEI TIRRENI
DIETETICI E COSMETICI
al primo piano Ortopedia e Sanitari
Tutto per la salute del bambino

IL PORTICO

CENTRO D'ARTE E DI CULTURA

Via Atenofili, 26-28

CAVA DEI TIRRENI

Opere di

AUTORI MODERNI
ITALIANI e STRANIERI



Cava de' Tirreni - Napoli
OSCAR BARBA
concessionario unico

GAPUANO

VETRI - CRISTALLI - SPECCHI

Per la tua casa

Per il tuo ufficio

per la tua azienda

Via Biblioteca Avallone, 4 - Cava dei Tirreni

Venendo dalle nostre parti, ricordatevi di fermarvi presso

Hotel Victoria - Ristorante Maiorino

OSPITALITA' SIGNORILE - FRANZI SQUISITI
attrezzatura completa per ricevimenti sociali
e banchetti - Tutti i confort - Ameni giardini

CAVA DE' TIRRENI

Tel. (089) 490022 - 465048 - 465549

CAFFE' GRECO

IL CAFFE' VERAMENTE BUONO
Salerno

Torrefazione - Depositi - Uffici
Ingrasso Coloniali - Via S. Leonardo, 120
Dettaglio - Corso Garibaldi, 111

Lloyd Internazionale

Agente: A. GIANNATTASIO

ASSICURAZIONI — CAUZIONI

CAVA DE' TIRRENI - Tel. 84.34.71 - P. Vitt. Em. III
Io dormo tranquillo perché la mia Assicurazione
definisce anche sollecitamente i sinistri!

ELOGRAFIA Vanna Bisogno

Articoli tecnici - Macchine per ufficio

Corso P. Amedeo, 71/79 - Tel. 344224

84013 CAVA DE' TIRRENI (SA)



Tipografia MITILIA

Forniture per
Edili ed Uffici

Partecipazioni
di nautica, di nozze,
prime comunioni
Buste e fogli intestati

Tutti i lavori tipografici:
LIBRI - GIORNALI - RIVISTE
Modulari, blocchi, manifesti

CAVA DEI TIRRENI
Corso Umberto, 325
Telefono 34.17.43

Carmine Apicella Confezioni

Trav. Benincosa, 371 - CAVA DEI TIRRENI

Veste bene ed a prezzi convenienti con i prodotti
delle migliori fabbriche italiane

DE. AB.

di RAFFAELE ABATEMARCO

DISINFESTAZIONI — DERATTIZZAZIONI

Via O. Di Giordano - Tel. (089) 84.38.20

CAVA DEI TIRRENI



CREDITO COMMERCIALE TIRRENO

Capitale e Riserve L. 10.000.000.000
Sede: Cava dei Tirreni - Tel. (089) 46.38.22

UFFICIO RAPPRESENTANZA: SALERNO
BANCA AGENTE PER LE OPERAZIONI IN CAMBI
Massa Fiduciaria L. 381.000.000.000
Banca autorizzata al credito artigiano

OFFRE AI PRIMI CLIENTI LA POLIZZA SICUREZZA
FIDUCIA: CAVA DEI TIRRENI — SALERNO — NOCERA SUPER
MARINA DI ASCIA — SOLOFRA — ACCIARI (stagionale)