

# IL CRALLINO

Organo di informazione del C.R.A.L. Santa Maria delle Grazie - Anno XXII - N. 2 - Giugno 2017

Distribuzione in omaggio ai Soci

[www.cralasantamariadellegrazie.it](http://www.cralasantamariadellegrazie.it) 

Esce quando può

All'interno:

**La malattia epatica da virus C**

**Prodotti tipici flegrei e benessere nutrizionale**

**Al Rigopiano spunta una rosa dei venti**

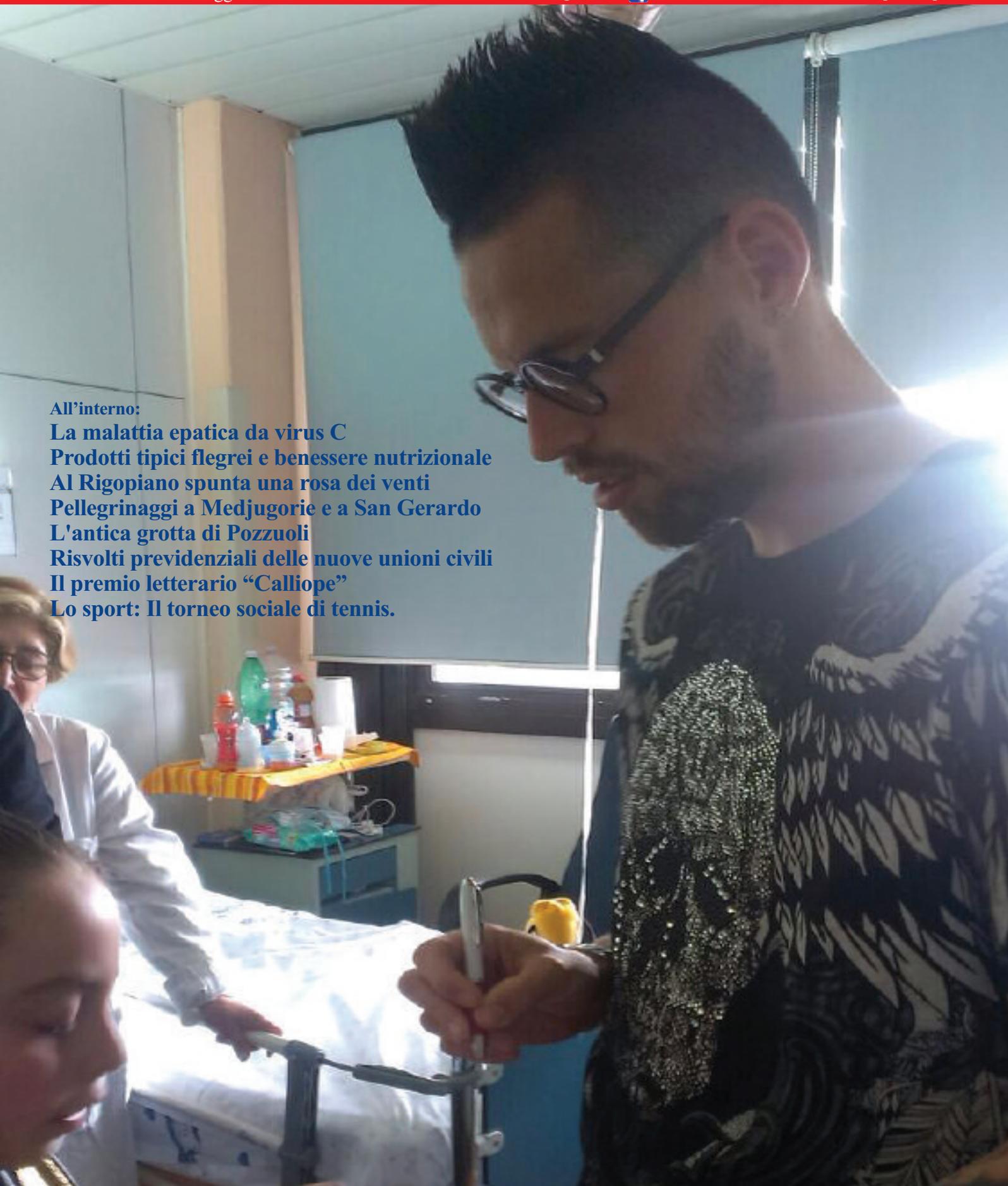
**Pellegrinaggi a Medjugorje e a San Gerardo**

**L'antica grotta di Pozzuoli**

**Risvolti previdenziali delle nuove unioni civili**

**Il premio letterario "Calliope"**

**Lo sport: Il torneo sociale di tennis.**





**SILVER HD**

- Struttura : 10\* cm Memory FoamHd (Alta Densità) + 10 cm Peck 30 Indefornabile
- Schiumato ad acqua a cellule aperte
- Rivestimento Silver fibra argentoActigard (Antiacaro, antimuffa, antibatterica e anallergica)
- Imbottitura anallergica ad alta traspirabilità
- Rivestimento separabile e lavabile in lavatrice
- Sistema di controllo scariche elettrostatiche Resistat
- Sistema antidecubito Memolast
- Dispositivo Medico Direttiva 93/42/CEE Classe 1Rif. D.m. 332-27/08/1999  
Prodotto registrato ai sensi del D.lgs 46/97 presso Ministero della Salute : n387914/R
- Fascia perimetrale in tessuto 3D Traspirante

*\*La struttura è disponibile anche nella versione composta da 7 cm Memory FoamHd +13 cm Peck 30*



**Presidio Medico Sanitario Classe 1**



Via S.Nullo, 64/b  
80014 Giugliano in Campania (Na)  
Tel. 081/8048931 info@morfeomaterassi.it  
www.morfeomaterassi.it



**SCONTO AI SOCI CRAL  
DEL 27%  
CON PAGAMENTO ANCHE A RATE**

# CIAO RAGAZZI

[www.ciaoragazzi.it](http://www.ciaoragazzi.it)

*Con noi la tua Estate e' piu' leggera!*



## OTIUM RESORT

16/07-23/07

€525 a persona in FBB

3° letto GRATIS fino a 18aa  
e tessere club incluse

## TH CAPO CALAVA'

18/08-25/08

€730 a persona in Soft All

3°/4° letto GRATIS fino 14aa  
e tessere club al 50%

CIAO RAGAZZI Tour Operator  
Via Giustiniano 96/98 - 80126 Napoli  
Tel.0815938926 - 0815938681  
[www.ciaoragazzi.it](http://www.ciaoragazzi.it) - [info@ciaoragazzi.it](mailto:info@ciaoragazzi.it)





## GITA SOCIALE IN CALABRIA DAL 3 AL 10 SETTEMBRE


**SANGINETO (CS)**

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	dal 03.09 al 10.09.17 8 gg./7 notti
<b>Adulti</b>	<b>400</b>
<b>Adulti 3° - 4° letto</b>	<b>325</b>
<b>Bambini 3°/4° letto 12 an</b>	<b>50</b>
<b>Camera singola</b>	<b>520</b>
<b>Non Soci</b>	<b>+10</b>

**LA QUOTA COMPRENDE:** Trasferimento in Bus Pozzuoli Villaggio e viceversa. Sistemazione in camere doppie con servizi privati e aria condizionata. Trattamento di pensione completa. Arrivo con la cena partenza dopo la 1ª colazione. Bevande ai pasti in hotel: acqua + vino. Animazione, giochi, spettacoli. Servizio spiaggia: utilizzo gratuito sdraio, ombrelloni, lettini. Tessera Club.

**LA QUOTA NON COMPRENDE:** Tassa di soggiorno da pagare in loco. Tutto quanto non espressamente indicato alla voce "la quota comprende".

**Per informazioni e prenotazioni con acconto di euro 100 a persona  
rivolgersi in Segreteria CRAL c/o Ospedale di Pozzuoli 081 8552215**

# LOURDES

**Volo diretto da Napoli**

**Meridiana**
**dal 18 al 22 settembre**

# € 790,00

**Per informazioni e prenotazioni  
rivolgersi in Segreteria CRAL  
c/o Ospedale di Pozzuoli 081 8552215**



# IL CRALLINO

Organo di informazione pubblicato dal CRAL S. Maria delle Grazie. Viene distribuito in omaggio ai Soci.

Registrato il 20.01.96 presso il Tribunale di Napoli con il n. 4716.

Esce quando può

Presidente del CRAL  
Santa Maria delle Grazie  
**Nello Nardi**

Direttore Responsabile  
**Alfredo Falcone**

Comitato di Redazione  
**Teofilo Arco, Ferdinando Avallone, Vincenzo Buono, Giuseppe Calabrese, Pietro Minopoli, Nello Nardi, Amedeo Russo, Adriano Scoppetta, Luigi Stefanelli.**

Hanno collaborato a questo numero:  
**Antonio Balzano, Antonio Daniele, Gioacchino Grossi, Marianna Merone, Raffaele Molino, Oreste Scaglione, Andrea Tondini, Giovanni Tornatore.**

Segretario di Redazione:  
**Adriano Scoppetta**

Composizione  
**Nello Nardi**

Redazione: **CRAL Santa Maria delle Grazie La Schiana 80078 Pozzuoli (NA) tel. 081.8552215**

Le opinioni espresse in articoli firmati o siglati impegnano esclusivamente i rispettivi Autori mentre la Direzione non ne risponde.

La collaborazione a  
"IL CRALLINO"  
s'intende gratuita.

Impaginazione, grafica e stampa:  
**Graphic & Print s.n.c.**  
**Torre del Greco**

In copertina: *Il calciatore del Napoli Marek Hamsik in visita ai piccoli ricoverati del Reparto di Pediatria dell'Ospedale di Pozzuoli (foto Carmen Zotti ABIO).*

## Cari amici lettori,

*tra quelli che vi proponiamo in questo numero riteniamo particolarmente gradito, per quelli di voi puteolani, l'articolo, a firma del dottor Andrea Tondini, riguardante i prodotti flegrei tipici della terra e del mare. A parte le poco conosciute sue notizie storiche, l'Autore ha, tra l'altro, descritto le qualità nutrizionali della mela "annurca" che ne fanno un frutto quanto mai prezioso. Strano, però che questo frutto e le sue qualità nutrizionali, diuretiche e regolarizzanti le funzioni intestinali non siano pubblicizzati come si dovrebbe, come invece avviene per le varie mele del Trentino come quelle "melinda", "golden", "stark" e via dicendo: Può darsi che tanto sia dovuto all'incapacità dei produttori delle nostre parti, magari per rivalità campanilistica, ad organizzarsi in cooperative ed esportare anche all'estero il loro prodotto, ma questo è ancora un esempio di come da noi non si riesca a valorizzare quanto di buono abbiamo.*

*Sono stato nei giorni scorsi nella sede del CRAL per incontrare l'amico Adriano Scoppetta. Ero in anticipo rispetto all'orario dell'appuntamento e mi sono intrattenuto, allora, a rimirare i quadri delle copertine de "Il Crallino": in tutto una sessantina, ad occupare quasi per intero l'ampia parete del locale.*

*Ovviamente le conoscevo tutte, essendo il direttore responsabile della pubblicazione, eppure vederle tutte insieme quelle copertine, è stata per me, non lo nascondo, una certa emozione, un flashback che mi ha riportato a ritroso nel tempo di 23 anni, una buona fetta di vita. Quanti ricordi! "Il Crallino" nacque in un'atmosfera mista di entusiasmo e di timore: gli amici fondatori del CRAL, essendo io iscritto all'Albo dei Giornalisti, mi chiesero se ero disposto ad assumere il ruolo di direttore responsabile della pubblicazione: accettai subito pur non nascondendomi delle perplessità poiché ne avevo viste tante di testate giornalistiche che, dopo un paio di uscite, si erano avvizzite scomparendo in breve tempo. Sarebbe durato "Il Crallino"? Senza sponsorizzazioni, il CRAL sarebbe stato in grado di sostenere i costi di stampa? Passato il primo entusiasmo, avremmo mantenuto, tutti noi, l'impegno di portare avanti la pubblicazione, soltanto per passione e senza alcun compenso? E sarebbero stati disposti i collaboratori a redigere gratuitamente articoli sacrificando parte del loro tempo libero e rimettendoci, magari anche eventuali spese?*

*Cominciammo, coraggiosamente, con una veste tipografica modesta: cinque pagine soltanto, in off-set. A ricordo di quel momento, nella sede sociale è ancora visibile il foglio del lungo articolo che scrissi sulla collega Anna De Novellis, all'epoca, nella sua categoria, la più forte judoka italiana. "Il Crallino" però superò l'esame: quel fascicolo che "esce quando può", cioè quando ci sono gli articoli per riempirlo e i soldini per stamparlo, suscitò simpatia, crebbe il numero dei collaboratori, gli amici lettori cominciarono a far pervenire alla redazione articolo ben fatti, arrivò anche qualche inserto pubblicitario e migliorò la sua veste tipografica. Sono passati tanti anni e la pubblicazione è ancora in vita e le sue copertine hanno quasi occupato tutta quella parete tanto che presto bisognerà cominciare ad impegnarne un'altra.*

*Il tempo passa, inesorabile, per tutti: l'Azienda, da molti anni, non procede a nuove assunzioni, manca quindi il naturale ricambio dei componenti il Comitato di Redazione, qualcuno è in quiescenza ma non ha lasciato di collaborare, qualche altro lo sarà a breve scadenza ma ha già promesso che anche allora non farà mancare il proprio ... affetto alla comune creatura.*

*E lo scrivente? Lo scrivente ha recentemente varcato la soglia degli ottant'anni e gli anni e i malanni gli pesano, eccome! Finché reggerà, però, e finché avrà la mente lucida, continuerà pure lui a mantenere in vita la "creatura" continuando anche a scribacchiare qualche articolo...*





# LA VOCE DEL CRAL

a cura di **Adriano Scoppetta**

## **PACCHETTI PER LE ISOLE DEL GOLFO**

In Segreteria CRAL sono in vendita, anche quest'anno, i seguenti biglietti comprensivi di viaggio in nave + pranzo al ristorante per le isole del golfo di Napoli :

### **CAPRI CAREMAR A/R da NAPOLI \***

Incluso pranzo completo a scelta tra 5 ristoranti (bevande incluse) **Euro 43,00 p.p. solo nave A/R euro 29,00**

**\*Sia per l'andata che per il ritorno è possibile utilizzare TUTTE le corse effettuate sia in Nave Traghetto che in Nave Veloce.**

### **ISCHIA TRAGHETTO CAREMAR A/R da Napoli Porta di Massa**

Incluso pranzo completo a scelta tra 5 ristoranti (bevande incluse) **Euro 33,00 p.p. solo nave A/R Euro 18,00**

### **ISCHIA MOTONAVE GESTUR A/R solo da Pozzuoli**

Incluso pranzo completo a scelta tra 5 ristoranti (bevande incluse) **Euro 29,00 p.p. solo nave A/R Euro 17,00**

### **PROCIDA IN ALISCAFO SNAV da Napoli Molo Beverello**

Incluso pranzo completo a scelta tra 2 ristoranti (bevande incluse) **Euro 35,00 p.p. solo aliscafo A/R Euro 22,00**

### **PROCIDA IN TRAGHETTO GESTUR A/R da Pozzuoli**

Incluso pranzo completo a scelta tra 2 ristoranti (bevande incluse) **Euro 26,00 p.p.**

**Inoltre sono disponibili MINICROCIERE giornaliere per Capri Amalfi Positano e soggiorni presso l'hotel Biancamaria di Anacapri (vedi locandine sul sito CRAL).**

## **DITELLANDIA**

La Direzione del Parco Acquatico **Ditellandia**, situato a soli 20 KM da Napoli (Mondragone), offre per tutto il periodo che va **dal 1 Giugno al 31 Agosto 2017**, la possibilità di trascorrere una giornata di puro relax e divertimento ad un prezzo di ingresso veramente ECCEZIONALE. **biglietti validi tutti i giorni, compresi festivi e prefestivi VIENI A DIVERTIRTI** con lo scivolo Anaconda, tre Kamikaze, quattro piste Quadriscivolo,

## **BANDO DI CONCORSO anno scolastico 2016 – 2017 BORSE DI STUDIO PER I FIGLI DEI DIPENDENTI dal FONDO DI SOLIDARIETA' C.R.A.L. S.MARIA DELLE GRAZIE**

La Commissione del FONDO DI SOLIDARIETA', sentito il parere del Tesoriere, è lieta di annunciare a tutti i soci del CRAL che la cifra stanziata per le Borse di Studio per l'anno scolastico 2016 - 2017 è di **Euro 3.825**.

La cifra sarà così ripartita:

**N° 10 Borse di Studio di Euro 75,00**

per il Diploma di Scuola Media inferiore.

**N° 10 Borse di Studio di Euro 120,00**

per il Diploma di Maturità.

**N° 5 Borse di Studio di Euro 175,00**

per Laurea Triennale o Specialistica

**N° 5 Borse di Studio di Euro 200,00**

per Laurea Magistrale

Alle prime due Borse possono partecipare studenti che non abbiano compiuto il 20° anno di età entro il 15.09.2017.

Per tutte le Borse di laurea è prevista l'assegnazione una volta soltanto.

Per tutti e tre i Concorsi è necessaria come minimo la media del sette.

Le domande di partecipazione al Concorso, redatte in carta semplice, dovranno essere presentate a mano dal Socio in Segreteria CRAL entro e non oltre le ore 12,00 del 31 Ottobre 2017. Sarà cura dei Consiglieri protocollarla e rilasciare la relativa ricevuta.

Documentazione da allegare alla domanda:

- Certificato di nascita con l'Articolo 3 dove si evincono la paternità e la maternità dello studente.

- Attestato in carta semplice rilasciato dalla Scuola con la valutazione riportata dallo studente da mettere a Concorso.

**N.B. Si ricorda che NON si accettano assolutamente autocertificazioni essendo il CRAL un Associazione Onlus.**

A parità di votazione finale risulterà vincitore lo studente di età inferiore e successivamente lo studente il cui nucleo familiare ha reddito più basso.

In questo caso la Commissione richiederà fotocopia dell'ultima dichiarazione dei redditi.

Non saranno prese in considerazione documentazioni incomplete.

Qualora il numero dei concorrenti non ricoprisse il numero delle Borse di Studio i fondi verrebbero trasferiti ove vi sia maggiore domanda e successivamente congelati per il prossimo anno scolastico.

**PER LA PARTECIPAZIONE È INDISPENSABILE L'ISCRIZIONE AL FONDO DI SOLIDARIETÀ ENTRO LA DATA DI PUBBLICAZIONE DEL BANDO.**

Pozzuoli 30.04.2017

Il Segretario del Fondo	Il Presidente Onorario del Fondo	Il Presidente del CRAL
Vincenzo Buono	Giuseppe Varriale	Nello Nardi

cinque scivoli per bambini, dieci piscine di cui una Olimpica, una laguna ed infine l'eccezionale scivolo a capsula Skyron Mad. Questi i costi dei biglietti in vendita presso la Sede CRAL:

**- Dal 1° Giugno al 15 Luglio 2017 ingresso ad € 9,00 anziché € 12,00**  
**- Dal 16 Luglio al 31 Agosto 2017 ingresso ad € 11,00 anziché € 15,00**  
**I Bambini pagano dal metro di altezza.**

PRESSO IL NOSTRO OSPEDALE E' ATTIVO IL CENTRO PRESCRITTORE  
PER I FARMACI INNOVATIVI ANTI EPATITE C

## LA MALATTIA EPATICA DA VIRUS C

di Giovanni Tornatore e Marianna Merone\*

L'infezione da Virus dell'epatite C (HCV) costituisce un problema di sanità pubblica mondiale: le statistiche parlano di circa 150 milioni di persone infette in tutto il mondo e si stima che in Italia esse siano circa 1,5 milioni. Non tutti manifestano clinicamente la malattia (molti addirittura ignorano di esserne affetti) ma circa il 40-50% delle infezioni cronicizza con diversi livelli di degenerazione del fegato: dall'epatite in fase iniziale, alla cirrosi con le sue complicanze, fino alla comparsa del carcinoma epatocellulare.

I maggiori fattori di contagio sono rappresentati oggi da interventi chirurgici, esami endoscopici, utilizzo di cure estetiche od odontoiatriche. Negli anni passati, quando il Virus C non era stato ancora isolato (ciò avviene nel 1989) molti contagi erano dovuti a trasfusioni di sangue infetto.

Fino a pochi anni fa l'Epatite C veniva trattata con Interferone, in associazione con la Ribavirina: questo schema terapeutico, seppur consentiva una discreta percentuale di guarigione intorno al 50-60%, comportava importanti effetti collaterali spesso non tollerati dal paziente, costringendo all'interruzione del trattamento.

Negli ultimi anni però si è assistito ad un radicale cambiamento delle prospettive terapeutiche con l'introduzione dei nuovi farmaci antivirali ad azione diretta (DAA) che segna l'inizio di una nuova era: essi agiscono direttamente contro il virus bloccando il processo di replicazione, incrementando l'eradicazione con una percentuale di successo altissima. Si tratta di farmaci in grado di cambiare completamente lo scenario e le aspettative di vita del paziente ma, per il loro alto costo (un ciclo terapeutico può raggiungere anche i centomila euro), l'Agenzia Italiana del Farmaco (AIFA) ha stabilito dei criteri di eleggibilità restrittivi prevedendo una scala di priorità al trattamento dei pazienti.

Esaurita questa prima fase di trattamento per i pazienti più gravi e con la riduzione dei costi da parte delle Industrie Farmaceutiche, il Ministero della Salute ha deciso, nel marzo di quest'anno, di



Il Responsabile del Centro Prescrittore dott. Giovanni Tornatore con (a sin.) l'assistente dott. Maria D'Antò e (a dex) la dott.ssa Marianna Merone farmacista.

allargare la platea dei pazienti affetti da Malattia Epatica da Virus C che potranno essere trattati in conformità alle nuove direttive AIFA e Regionali, non appena queste saranno codificate.

Non tutti sanno che presso il Nostro Ospedale è attivo da circa due anni il Centro Prescrittore per i farmaci innovativi Anti Epatite C: unico in tutta l'ASL Napoli2 Nord, esso afferisce all'Ambulatorio di Epatologia della UOC di Medicina Interna ed opera, in stretto contatto con la Farmacia Ospedaliera ed in collaborazione anche con altri Ambulatori di Epatologia sia della nostra ASL che di altre ASL.

I Centri abilitati alla prescrizione dei farmaci innovativi sono stati individuati in tutto il territorio nazionale e la scelta da parte delle singole Regioni è avvenuta sulla base di criteri specifici come la densità della popolazione e la copertura del territorio, così da garantire al cittadino la prossimità rispetto alla struttura, ma anche sulla presenza nella struttura ospedaliera di Unità Operative, quali la Rianimazione, che possano garantire la gestione completa del paziente. Dall'Aprile 2015 in tutto il territorio nazionale sono stati avviati circa 73.700 trattamenti. Le Regioni con numero maggiore di trattamenti sono la Lombardia e la Campania con rispettivamente circa 12.200 e 9.400

casi.

Essere stati individuati come Centro Prescrittore è stato sicuramente un motivo di vanto e, nonostante le carenze logistiche e di organico, due anni fa abbiamo raccolto il guanto di sfida e ci siamo messi in opera: da allora abbiamo arruolato circa 250 pazienti con una risoluzione, intesa come eradicazione del virus, del 95% dei casi che ci rendono fieri del nostro operato. Il nostro Centro Prescrittore non va inteso come un luogo delimitato da quattro mura asettiche, ma è un team di persone, medici, infermieri, farmacisti collaboratori, professionisti del settore: Il nostro è un lavoro di squadra, non abbiamo a traguardi che riempiono le tasche, ma a risultati positivi che cambiano la vita di chi credeva di non aver grandi aspettative. Allargando i criteri di selezione, inserendo nuovi farmaci nei Prontuari siamo pronti a contribuire ad eradicare l'Epatite C dal territorio nazionale, che non è certo cosa semplice, non è neanche cosa impossibile.

\* Il dott. Giovanni Tornatore è Responsabile Centro Prescrittore Farmaci per la Malattia Epatica da Virus C

\* La dott.ssa Marianna Merone è Farmacista c/o Farmacia Ospedale "S. Maria delle Grazie" Pozzuoli.

DALLA TERRA DEL MITO IL CIBO PER LA SALUTE

# PRODOTTI TIPICI FLEGREI E BENESSERE NUTRIZIONALE

di Andrea Tondini\*

Il territorio dei Campi Flegrei, il cui fascino è universalmente riconosciuto per l'amenità del paesaggio e le numerose vestigia di un glorioso passato, si caratterizza anche per una serie di **produzioni tipiche della terra e del mare** i cui sapori unici hanno contribuito, nei secoli, a renderlo la "culla" della cucina campana e napoletana. Alcuni di questi prodotti affondano persino le proprie origini nel **Mito**. La **mela annurca** è senza dubbio il **frutto maggiormente caratterizzante la "Campania Felix"**, anche perché fortemente legata a questa regione da tempi remotissimi, almeno da **due millenni**, come dimostrano i dipinti rinvenuti negli scavi di Ercolano (in particolare nella Casa dei Cervi). La gran parte della produzione campana di questo frutto arriva dai Campi Flegrei, dall'Aversano, dall'Alto Casertano e dal "quadrilatero" formato dai centri di Valle Maddaloni (ancora in provincia di Caserta) e di Sant'Agata dei Goti, Melizzano e Dugenta (i primi paesi del beneventano). Le sue **origini**, così come riporta Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historia", sono **nella campagna puteolana**, considerata all'epoca sede eletta degli Inferi. Proprio per la sua provenienza Plinio la chiama la **"Mala Orcula"**, in quanto prodotta intorno all'Orco (oltretomba, inferi). **"Orcula"**, infatti, sarebbe **l'aggettivo di "orco"**, che fa riferimento al **lago d'Averno, anticamente identificato con la porta degli Inferi**. Seguendo la denominazione di «orcole» di Plinio e scavando nella parola si



La melannurca, regina delle mele.

arriva al greco «orkàne», *che vuol dire recinto - luogo da cui non si può uscire (da cui orciolo - orcio, come contenitore chiuso e Orco, come mostro che afferra e non lascia...)*. La mela annurca, infatti, maturano a terra, tra recinti, e provenendo dalla zona dell'Averno sono le mele infere per eccellenza: prima *orcole*, poi *anorcole*, infine *annurche*, sono l'eredità diretta dell'Averno come infero. Infine, per giungere a maturazione devono toccare la terra e non marciscono. Sono eterne, e forse rappresentano il simbolo rinnegato di una cultura intera quando la cristianità sbarcò con San Paolo proprio a Pozzuoli. Qualcuno si è spinto addirittura ad affermare che essa è la mela di Eva per eccellenza: il morso alla conoscenza che la prima donna diede inteso come un divieto al sapere di una cultura pagana. Senza alcun dubbio sono preziose le sue qualità nutrizionali: ricca di fibre, di vitamine del gruppo B, PP e C e sali minerali quali potassio, ferro, fosforo, manganese, la mela Annurca aiuta a regolare le funzioni intestinali, è diuretica e indicata spesso nelle diete dei malati e dei diabetici. Se presa cruda è astringente, se mangiata cotta invece ha un effetto lassativo. La sua acidulità (dovuta alla presenza di acido malico) la rende molto ricca sul piano nutrizionale. Con il suo acido ossalico, e ancora grazie alle fibre, è un perfetto sbiancante per i denti (le bucce delle mele possono essere utilizzate per cani e gatti per come dentifricio naturale); ha un forte potere antiossidante (utile nella prevenzione del cancro) ed è par-

ticolarmente benefica per chi soffre di calcoli renali, aiutando l'organismo ad eliminare l'acido urico. Un altro prodotto tipico, inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali della Campania nell'aprile del 2015, è il **mandarino dei Campi Flegrei**, di cui è in atto una importante riscoperta. Esso, infatti, oltre ad avere eccellenti qualità organolettiche, ha anche interessanti **proprietà terapeutiche**: è un'ottima fonte di vitamine C, A ed E, e contiene Sali minerali come potassio, calcio, fosforo, ferro, magnesio, selenio, e bromo. È quindi un buon rimedio contro i dolori articolari, rafforza il sistema immunitario, favorisce la diuresi, contrasta la ritenzione idrica e grazie alla vitamina C è utile per prevenire il raffreddore, l'influenza e proteggere mucose e capillari. Per la presenza di bromo è un ottimo sedativo per il sistema nervoso favorendo il rilassamento ed il sonno. Grazie al limonene contenuto nella buccia possiede qualità ossidanti in grado di combattere i radicali liberi e contrastare l'invecchiamento. L'alta concentrazione di fibre dona al frutto proprietà che facilitano il transito intestinale risolvendo problemi di stitichezza. Secondo alcuni ricercatori USA il mandarino avrebbe anche proprietà antitumorali. Un bicchiere al giorno del suo succo contrasterebbe l'insorgenza di tumori al fegato ed al tratto digerente, proteggerebbe le funzioni del cuore e ridurrebbe i rischi di ictus. Conosciuta e apprezzata dagli antichi romani con il nome di "cicerula", la **Cicerchia dei Campi Flegrei**, ricca di proteine,



Il mandarino dei Campi Flegrei.



La cicerchia dei Campi Flegrei.

amido, vitamine del gruppo B e sali minerali, è stata sostegno fondamentale delle famiglie contadine flegree fino agli anni 60 e grazie all'impegno di aziende agricole che insistono sul territorio di Bacoli è stata preservata da un'ingiustificata estinzione. Con la sua caratteristica forma tondeggiante, dai bordi irregolari, schiacciati, spigolosi e dalle diverse sfumature di colore, dal grigio al marrone chiaro e la polpa granulosa, decisa, che lascia in bocca un'immagine sensoriale della terra vulcanica da cui proviene, la cicerchia possiede caratteristiche nutrizionali interessanti, sia per l'elevato contenuto di proteine e amido, che per la scarsità di grassi.

Buona è anche la presenza di vitamine B1, B2 e PP, calcio, fosforo e fibre. In epoche più recenti hanno meritato la qualifica di prodotti tipici **le Fave di Miliscola, la Percoca puteolana, il Pisello Santacroce di Quarto Flegreo, il Pomodoro cannellino e i limoni di Miseno e Procida**. Questi prodotti, le cui peculiari proprietà organolettiche sono da attribuirsi alle caratteristiche esclusive del territorio vulcanico su cui vengono coltivati, meritano tutti di essere valorizzati nel contesto di un'alimentazione sana e salutare ispirata al Modello della **Dieta Mediterranea**. Per quanto attiene ai **prodotti ittici**, invece, i primi impianti documentati per l'allevamento dei molluschi furono quelli di Sergio Orata e di Lucullo, durante la fine della repubblica romana e l'inizio dell'Impero, per i quali i Campi Flegrei vantano una tradizione più che millenaria nell'allevamento. Tra tutti i

prodotti della pesca le **Alici di Pozzuoli** occupano senza dubbio un posto di primo piano per le carni gustose, le notevoli proprietà nutrizionali nonché la sostenibilità delle pratiche di pesca. 100 grammi di alici fresche forniscono circa 130 kcal. I carboidrati sono assenti mentre le proteine sono intorno ai 20 grammi, con adeguata presenza dei vari aminoacidi. Il contenuto di grassi si attesta intorno ai 5 grammi, di cui poco più di un grammo circa saturi, con prevalenza di acido palmitico, miristico e stearico. I grassi monoinsaturi sono circa 1,2 grammi, per la maggior parte oleico e palmitoleico, mentre i polinsaturi si attestano intorno ai due grammi: tra questi ultimi è rilevante la presenza di acido docosapentaenoico e soprattutto acido docosaesanoico, i **pregiatissimi acidi grassi omega 3**, grassi che hanno mostrato un ruolo importantissimo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari in virtù della loro **azione ipocolesterolemizzante**, con riduzione del **colesterolo LDL** e aumento del **colesterolo HDL**, quello cosiddetto "buono". La ricchezza di **tali sostanze** le rende, quindi, una risorsa insostituibile per contrastare gli elevati livelli di colesterolo ematico e le malattie dell'apparato cardiovascolare ed un consumo regolare di questi alimenti sarebbe raccomandabile a tutta la popolazione, con una frequenza almeno bisettimanale. Sulla scorta di queste considerazioni ci è sembrato interessante proporre una **versione flegrea del piatto del mangiar sano** realizzato qualche anno fa a scopo didattico **dalla Harvard**



Le alici puteolane.

**Medical School**, nel quale la quota di **cereali integrali e fibre è affidata ad una gustosissima zuppa di cicerchie, quella di proteine salutari a un piatto di alici in tortiera e il settore della frutta è stato riservato di diritto alla regina delle mele, la melannurca, con un bicchiere di vino (Falanghina dei Campi Flegrei o Piediroso** - certamente i più rappresentativi tra tutti i vari vini tipici che completano degnamente il quadro di una tradizione, anche in campo enologico, anch'essa decisamente ultramillenaria). La riscoperta di tali prodotti e un loro regolare utilizzo nella dieta, oltre a valorizzare opportunamente le tipicità locali, non potranno far altro che garantire benessere al nostro organismo, confermando una convinzione sempre più diffusa tra i nutrizionisti, espressa in maniera inequivocabile in un aforisma della medicina ayurvedica, che recita: **"Quando la dieta è sbagliata, la medicina non serve; quando la dieta è corretta la medicina non è necessaria"**.

*\* Il dott. Andrea Tondini è Dirigente medico del SIAN ASL NA 2 Nord - Direttore Dott. Luigi Castellone - Dipartimento di Prevenzione - Direttore: Dott. Enrico Bianco.*

**IL PIATTO DEL MANGIAR SANO**

Usa oli sani come l'olio di oliva e l'olio canola per cucinare e per condire. Limita il burro, la maionese e i grassi trans.

Bevi acqua. 8-10 tazzine (tre once) di latte (latte intero, latte scremato o latte di soia) 1-2 porzioni al giorno e i succhi di frutta (1 bicchiere piccolo al giorno). Evita le bevande zuccherate.

Mangia diverse varietà di cereali integrali (come pane integrale, pasta integrale e ricottagrano). Limita i cereali raffinati (come riso bianco e pane bianco).

Mangia molta frutta di tutti i colori.

Scegli pesce, pollame, legumi e uova magri; limita la carne rossa e i formaggi, evita pancetta, salami e altre carni conservate.

**MUOVITI**  
In Harvard Healthy

Harvard T.H. Chan School of Public Health  
The Nutrition Source  
www.hsph.harvard.edu/nutritionsource

**IL PIATTO DEL MANGIAR SANO «FLEGREO»**

Usa oli sani come l'olio di oliva e l'olio canola per cucinare e per condire. Limita il burro, la maionese e i grassi trans.

Bevi acqua, tè e caffè (con o senza zucchero), tè o latte e i latticini (1-2 tazzine al giorno) e i succhi di frutta (1 bicchiere piccolo al giorno). Evita le bevande zuccherate.

Mangia diverse varietà di cereali integrali (come pane integrale, pasta integrale e ricottagrano). Limita i cereali raffinati (come riso bianco e pane bianco).

Mangia molta frutta di tutti i colori.

Scegli pesce, pollame, legumi e uova magri; limita la carne rossa e i formaggi, evita pancetta, salami e altre carni conservate.

**MUOVITI**  
In Harvard Healthy

Harvard T.H. Chan School of Public Health  
The Nutrition Source  
www.hsph.harvard.edu/nutritionsource

# AL RIGOPIANO SPUNTA UNA ROSA DEI VENTI

di **Gioacchino Grossi\***

Per una circostanza un po' occasionale eccomi anche al Rigopiano a ricordare la tragedia del 18 gennaio. La giornata non ricalca certo quella della valanga ma basta guardarsi intorno per coglierne gli elementi. Il Rigopiano è un altopiano che si vede nettamente davanti alle creste del Gran Sasso verso ovest, di rimpetto a Farindola; esso crea subito un dubbio, che quel luogo quasi impenetrabile non sia di competenza diretta di quel Comune e questo può essere stato rilevante; ma basta entrare in un bar presso la balconata panoramica per capire che si parla solo della valanga. C'è un vociare concitato tra avventori ed il barista circa la notizia che una vittima dell'albergo di nome Paola avrebbe composto diversi sms nel tentativo disperato di comunicare, e dunque poteva sopravvivere: tutti prendono la cosa sul serio, allora rivolgo al barista solo una domanda: "ma la turbina funzionava?" la risposta è netta e senza esitazioni, era rotta. Questa faccenda è importante perché quel soccorso non è come gli altri visto che l'albergo coinvolto non è in un luogo comune, e dunque quello che poteva fare la differenza era solo la disponibilità della turbina. Mi servo di qualche fonte di notizie per confronto in specie da "Repubblica". Qui si parla di due turbine funzionanti per certo, e non si chiarisce bene l'even-



L'hotel Rigopiano come si presentava prima della sciagura.

tualità di altre risorse. La più vicina si dice era a Penne, dunque a 10 km da Farindola e 20 dal Rigopiano. Si parla delle solite richieste inviate in tempo ma senza risposta, e si analizza l'incalzare degli eventi. Proviamo a capovolgere certi ragionamenti: quelle zone presso i paesi non sono abituate a certe situazioni estreme ed hanno notevoli esigenze di vivibilità per cui una strada bloccata mette a disagio centinaia o migliaia di persone; inoltre tutti chiedono aiuto e pretendono, pur accettando l'organizzazione centrale strategica come quella da attuare, tra un paese e l'altro l'orografia è molto irregolare,

dunque i mezzi adatti non sono certo veloci. Oltre la robusta turbina all'opera a Penne c'è da annoverare un mezzo dell'ANAS adattabile ma fermo da tempo in officina.

L'emergenza sale ovunque, come si fa a prevedere che proprio a Rigopiano essa sta per precipitare? Certo vi è un sentimento diffuso di fuga, ma non si avverte nulla di tangibile, ci sono però le scosse di terremoto, ma senza altri riscontri obbiettivi, a salire è un sentimento di paura dettato dalla natura del luogo.

Decido di recarmi su quella linea che somiglia a un rigo, su in alto, fingendo di non sapere che comunque mi bloccheranno; ma lungo la strada comincio a chiedermi quale filo dovrebbe legare Farindola a quel posto remoto su in alto, che sembra non appartenere a nessuno, e ben tre volte sfioro una frana della strada, in un'occasione anzi si procede a senso alternato perché quasi una corsia non esiste più. Il fenomeno franoso esiste in Abruzzo specie presso Atri, dove in ogni dove si notano sulle pendici dell'alta collina le profonde rughe dei calanchi argillosi. Questa è una strada assurda che sembra collegare due mondi diversi, senza neppure i paletti bicolori laterali che misurano l'altezza della neve, con tratti ripidi e curve strette, cosa dunque lega i due posti?



L'hotel Rigopiano sovrastato dalla valanga.

Arrivato in alto a un parcheggio, appoggiato alla balaustra in legno dei carabinieri, converso con un tizio che sembra un esperto del posto, mentre fotografo il canalone ingombro di tronchi già in alto, che si accatastano in basso davanti una collinetta verde che sta in mezzo. Allora penso che l'albergo sia ben lontano, su uno sfondo che non posso vedere. Macché, l'albergo si vede spostandosi di qualche metro, molti dipendenti sono di Farindola, ecco il legame, e per giunta d'estate c'è un campeggio ben frequentato, e un'ampia area per picnic. Ma mi si dice anche che un altro ristorante nei pressi non è stato colpito dalla valanga, ed allora si capisce bene che quello scuro fiume di tronchi e sassi che parte in alto quasi verticale, prosegue in un canalone sulla sinistra evitando quella montagnola verde, e quel giorno ha trovato l'albergo preciso davanti a sé in una piazzola che non lasciava scampo; per pochi metri l'altra struttura si è salvata perché non è stata così mal posizionata. Poi mi si dice che l'albergo era ben frequentato, anche da politici che magari arrivavano in elicottero, ma tutto questo dunque non aveva provocato nulla di nuovo sul piano della sicurezza.

Mentre osservo quello scempio, mediato con discrezione dalla presenza di carabinieri oltre la staccionata, mi viene alla mente l'immagine riassuntiva, quella di una rosa dei venti, dove i malcapitati sono al centro, ma sono attornati da ogni lato da raffiche ora violente e temporalesche ora insidiose, senza



Il manifesto della fiaccolata che si sarebbe dovuta tenere il giorno dopo il tragico evento (foto G. Grossi)

tregua, tutte insieme. Insomma non bastava la bufera, ci si sono messi anche i terremoti, la distanza dal paese più vicino, la strada precaria, il canalone e tutta la regione a caccia delle poche turbine presenti. Poi l'allarme grave è arrivato confuso, ma la verifica laddove non risponde nessuno non fa la tragedia. Anche Farindola al momento era isolata, mancava la luce, figuriamoci avere la determinazione di compiere l'impresa di correre al Rigopiano a rischio della propria vita. Non invento nulla se dico che le colpe massime sono di chi ha costruito in quel canalone, e poi non ha provveduto a dotarsi anche di un discreto mezzo spalaneve, vista la situazione. Già, ma sarebbe bastato? Certo tutti volevano tornare dall'albergo in fretta, sarebbe stato possibile dirottare in tempo la turbina che a Penne pure lavo-

rava ininterrottamente?

Abbiamo avuto anche noi le nostre tragedie, lo sappiamo bene, conosciamo le colpe e l'infinita sfortuna capitata ai pellegrini sulla A16. Eppure una risposta riesco a trovarla, imprevedibile e comunque vera. Ho notato all'andata un volantino appeso ad un cartello, stranamente in bella mostra, in una curva e con la parola "fiaccolata", al ritorno lo fotografo. Con sorpresa parla della fiaccolata che si doveva tenere il giorno innanzi 17 gennaio in onore di s. Antonio Abate e che ovviamente come la sagra dell'amatriciana ad Amatrice non è stata. Eppure sono certo che chi ha appeso quel cartello ha voluto dire che se invece di fermarsi per il cattivo tempo, si fosse voluto preparare quell'evento qualche giorno prima anche con un modesto spalaneve, e si fosse tenuta la strada in efficienza il più possibile con caparbietà per consentire la processione sperando nella tregua del tempo, quella tragedia si sarebbe evitata e tutti al momento opportuno avrebbero potuto tornare a Farindola il giorno prima. Ma poi ci sono state le scosse e la tormenta e il resto, e si è affidato tutto ai soliti fax di richiesta di aiuto finché è stato possibile, rimasti senza risposta.

Non mi occorre altro, ho concluso la mia indagine, ora la strada è più larga e va verso Penne dove era la turbina in azione, tutto risplende e con l'incipiente maggio mi riviene a mente l'immagine della rosa; già, la rosa dei ventinove sfortunati di quel 18 gennaio al Rigopiano.





**PELLEGRINAGGI A MEDJU**





# UGORIE E A SAN GERARDO





## LETTERE ALLA REDAZIONE

IN RISPOSTA ALLA LETTERA DEL SIG. ARIANTE RAFFAELE  
PUBBLICATA SUL GIORNALE "IL CRALLINO" - FEBBRAIO 2017

Egregio Dott. Raffaele Ariante,

siamo spiacenti che la sua sensibilità di utente sia stata offesa da questi lavoratori dell'Asl, (persone "non tutte eccezionali"), che si sono permesse di avvicinarsi a suo padre, degente all'ospedale S.M. delle Grazie, per offrirgli i servizi di routine. Lei invece è riuscito a tener lontano dal letto di suo padre, oltre evitare ulteriori offese alla sua "sensibilità", quelle stesse persone, avendo notato in loro un comportamento "poco nobile". Lei, in qualità di figlio, ha liberato il padre "sensibile" dai molesti e incompetenti lavoratori dell'ospedale, nonostante questi fossero stati ritenuti dall'Asl competenti in merito. Suo padre ha avuto molta fortuna ad avere un figlio come lei, mentre gli altri, non così fortunati, sono rimasti senza scampo in balia di quelle persone così poco nobili.

Per sua stessa affermazione lei ha una "indiretta esperienza", (supponiamo) dell'ospedale, dei suoi lavoratori, della sua organizzazione, dei suoi innumerevoli problemi, della mancanza di personale, dei faticosi orari e straordinari dei dipendenti, della mancanza di attrezzature, della folla di pazienti da soddisfare. Nonostante la sua "indiretta esperienza", lei si sente in diritto d'improvvisare affermazioni discriminanti sulla "poca nobiltà" di medici e di infermieri, rispetto alle loro professioni, che dovrebbero esercitare con maggiore nobiltà, in base però al senso che lei dà a questa parola.

Lei si rivolge, nell'intestazione, per avere un appoggio autorevole, a persone qualificate, per continuare la sua velata arringa ex cathedra e redarguire gli ospedalieri per il presunto degrado delle loro prestazioni, rispetto alla nobiltà della loro missione. Dalla sua lettera aperta, però, si evince che non tutti sono poco qualificati, perché menziona alcuni, quasi esempi, per le loro eccezionali qualità di lavoratori e addirittura traccia un profilo delle loro brillanti caratteristiche. Supponiamo che siano suoi buoni amici. Non tutti dunque sono poco qualificati, ma solo alcuni, quelli che non compaiono nella lista dei migliori, e che lei definisce "operatori demotivati", secondo però una sua personale valutazione.

Egregio dottore, criticare, valutare, stabilire, secondo personali orientamenti, chi è il peggiore e chi è il migliore, non costa fatica anzi ha il sapore del gratuito con qualche debole venatura di arroganza. Salire su un piedistallo auto costruito per parlare "pro e contro" è un modo per sentirsi al di sopra delle parti, un superiore ma senza avere né competenze né vere motivazioni, se non vaghe riflessioni assolutamente personali. Egregio dott. Ariante scenda dal suo improvvisato "altare" e mostri vis-à-vis ai demotivati la sua nobiltà, perché, concretamente, si possa fare la differenza con la non nobiltà dei dipendenti (benché solo alcuni) dell'ospedale.

Questi demotivati, che hanno oltraggiato la sua sensibilità e quella di suo padre, meritando così un'autorevole bacchettata, percorrono km e km nelle corsie dell'ospedale per fare al meglio, fra mille difficoltà, il loro lavoro e aggiungiamo nobile lavoro, a dispetto dei denigratori come lei, che si turano il naso immotivatamente, per non sentire presunti e immaginari cattivi odori, su cui costruire la propria differente nobiltà.

Ci consenta Dott. Ariante d'invitarla tra noi "demotivati" perché conosca qual è la qualità del nostro lavoro, che ha una sua nobiltà intrinseca, basata sulla realtà non ipotizzabile, sul vissuto quotidiano non quantificabile. Sono gli infermieri a stare vicino agli ammalati, a curare le loro piaghe, a somministrare i farmaci attenti alle scadenze orarie, a tirar su il loro morale con un atteggiamento allegro e familiare. Sono gli infermieri a liberarli dai loro escrementi, quando ne hanno bisogno e a ripulirli con la necessaria competenza, velata da un po' di fraterna compassione.

Lei ha inoltre parlato del giuramento d'Ippocrate. Come mai? E' un medico forse o è solo un esperto, che poi si sente in diritto di valutare, se qualche medico, dopo averlo pronunciato, lo ripudia nei fatti? Sa quanto costa, e non in termini materiali, la competenza di un medico? Sa quanti ripensamenti occorrono, per costruire una diagnosi esatta, soprattutto nei casi più difficili? Aggiornarsi e informarsi al meglio sul decorso ospedaliero, per poter eventualmente cambiare i farmaci o decidere d'intervenire in altro modo? Sa che significa avere a che fare con la vita delle persone?

E soprattutto Dott. Ariante venga qui, sia presente anche lei, quando medici e infermieri sono costretti, loro malgrado, a dire a qualche parente affranto che per il loro congiunto non ci sono speranze. E' proprio allora che ci sentiamo demotivati, quando vorremmo restituire a quelle persone il loro parente sano e salvo e non possiamo.

Egregio Dott. Ariante è la sua retorica ad esser demotivata. Forse non ci doniamo all'**Altro** come entità superiore, come lei dice con tono enfatico, ma incontriamo gli "altri" tutti i giorni e li serviamo incondizionatamente nel concreto vissuto.

*Raffaele Molino CPSI UTIC/ Cardiologia P.O. S. Maria delle Grazie di Pozzuoli.*

L'EX CAPOSALA DELLA CHIRURGIA RESTA TESORIERE DEL CRAL

## GIUSEPPE CALABRESE VA IN QUIESCENZA

Dal 1 gennaio 2017 "Peppe" dopo oltre 40 anni di servizio, quasi tutti prestati nel Reparto di chirurgia dell'Ospedale "S. Maria delle Grazie", prima come infermiere e poi come caposala, è stato meritatamente collocato a riposo per godersi insieme ai suoi familiari la meritata pensione. Così ha voluto festeggiare l'evento insieme a quanti hanno condiviso questa sua lunga esperienza, con una cena sulle sponde del lago D'Averno, presso l'elegante ristorante Villa Romana. Circa una sessantina tra medici ed infermieri hanno risposto al suo invito, a partire dal primario del Reparto dott. Michele Ansalone, che allietati dal piano bar del collega Carlo De Niccolo si sono divertiti con balli, canzoni e le esilaranti barzellette del "solito" immancabile Enzo Buono. Alla serata hanno partecipato anche i Consiglieri del CRAL, visto che Calabrese da trenta anni è il Tesoriere del nostro Circolo



I Consiglieri del CRAL presenti al ristorante "Villa Romana" per la festa di pensionamento: (da sin.) Arco Teofilo, Adriano Scoppetta, Gigi Stefanelli, "Peppe" Calabrese, Nello Nardi ed Enzo Buono (foto Gennaro Giacobbe).

ed anche grazie a lui si deve il successo della nostra Associazione. Anche se in pensione, però, egli continuerà a far parte del nostro Consiglio di Amministrazione, anzi liberatosi dagli oneri lavorativi e

avendo maggior tempo a disposizione, parteciperà più assiduamente alle nostre attività infatti da gennaio, tutti i martedì, è presente in Sede per ricevere i Soci.

(Scoop)

## IL SALUTO DEL DOTTOR ORESTE SCAGLIONE

E così dopo tanti anni di trincea e di duro lavoro tre colleghi della chirurgia siamo andati in pensione: il dott. Carmine Leone responsabile del

pronto soccorso, il sig. Giuseppe Calabrese caposala del reparto di chirurgia ed io Oreste Scaglione responsabile medico della area colo-procto-

logica. Insieme abbiamo vissuto momenti difficili ma anche entusiasmanti della sanità puteolana e flegrina.

Mi riferisco al periodo del bradisismo, della evacuazione del vecchio Ospedale, delle "baracche" ovvero Presidi Sanitari realizzati in prefabbricati angusti e poco accoglienti, l'apertura del nuovo Ospedale di cui siamo stati artefici insieme a molti di voi e poi i tanti e lunghi anni di lavoro svolti in prima linea al servizio di una sanità spesso malandata e poco generosa con i suoi operatori.

Ora il testimone passa in altre mani altrettanto forti e sicure.

Forza colleghi, il compito che vi aspetta è difficile ed oneroso ma sono certo che con uguale professionalità ed umanità raggiungerete l'obiettivo di tenere alto il nome del nostro Ospedale.

(O. Scaglione)



Ristorante Lucullo di Baia: alcuni ospiti intervenuti alla festa di pensionamento del dott. Oreste Scaglione (in piedi), i dott. ri Alberto Marvaso (da des.), Nunzio Racioppi e Guido Coco (foto di Gennaro Giacobbe).

FU PER SECOLI L'UNICA VIA DI COMUNICAZIONE  
TRA NAPOLI E I CAMPI FLEGREI

# L'ANTICA "GROTTA DI POZZUOLI"

di Alfredo Falcone

Quella vasta pianura compresa tra il Mar Tirreno e l'Appennino, delimitata a mezzogiorno dal promontorio di Minerva (oggi Punta della Campanella) e a settentrione del promontorio di Sinuessa (oggi Sessa Aurunca), disseminata di colli vulcanici, veniva appellata "regione flegrea" (dal greco *flegro* = bruciare). Queste terre, decantate fin dall'antichità per bellezza e fertilità e per le loro magnifiche spiagge dorate, nonché per la ricchezza di salutari sorgenti termali, restarono per molto tempo in uno stato pressoché di isolamento. L'accesso alla plaga flegrea era piuttosto difficoltoso: le colline del Vomero e di Posillipo costituivano un'autentica barriera tra Napoli e questa zona che, pure, gli antichi Romani avevano eletto a loro dimora di ozio e di delizia. A parte, infatti, la via di Antignano e

quella di Posillipo, entrambe aspre ed eccessivamente lunghe, il collegamento tra Napoli e la suddetta area avveniva soltanto attraverso la "Cripta Neapolitana".

Questa antica grotta, lunga circa m 711, scavata nel tufo della collina di Posillipo tra le odierne Mergellina e Fuorigrotta, venne realizzata tra il 40 ed il 30 a. C., nell'ambito di un grande programma di lavori pubblici condotto da Marco Vipsanio Agrippa, condottiero e genero dell'imperatore Ottaviano Augusto. L'opera fu condotta dal liberto ed architetto Lucio Cocceio Aucto per esigenze militari, per mettere, cioè, in comunicazione i vari porti ed insenature nei quali erano alla fonda le triremi della flotta romana.

Accorciando la distanza che le separava, la cripta costituì per molti secoli l'unica via di comunicazione tra

Napoli e la plaga flegrea. Lo scrittore latino Lucio Seneca descrive la grotta come un camminamento angusto, buio e polveroso percorribile soltanto al lume delle torce, secondo Petronio, poi, occorreva procedervi stando chini, come imponeva la volta molto bassa.

La mancanza di un'agevole comunicazione portò, alla lunga, all'abbandono ed alla decadenza di quelle incantevoli terre contribuendo, però, in tal modo, a conservarne nei secoli la verginità ed a contenere, anche in epoca moderna almeno per un certo tempo, l'afflusso umano determinato dalla riscoperta di quelle eccezionali risorse artistiche, archeologiche e termali.

Le cose cominciarono poi lentamente a cambiare: nel corso della dominazione spagnola: il traforo fu infatti allargato nel 1455 per ordine del re Alfonso d'Aragona poi, un secolo più tardi, per volere del viceré don Pedro di Toledo. il piano stradale fu abbassato di 11 metri portandolo al livello della via Piedigrotta e rettificato al punto che, in un determinato giorno dell'anno, al tramonto, un raggio del sole passava da parte a parte la grotta illuminandola per tutta la sua lunghezza, effetto straordinario questo che si verificò fin quando, dinanzi all'apertura, lato Fuorigrotta, non sorsero le prime costruzioni edilizie.

Nel 1842 la realizzazione della condotta interrata, lunga 16.120 metri lineari, per l'illuminazione a gas delle vie cittadine raggiunse anche la Grotta di Pozzuoli che ricevette così la sua prima illuminazione. L'accensione dei fanali, che in città doveva durare otto ore (la media tra la notte più lunga e quella più corta dell'anno), rimaneva invece costante nella Grotta con, accese, almeno dodici delle diciannove lampade ivi impiantate.

Fino agli "anni 80" dell'Ottocento, i



L'antica grotta di Pozzuoli con l'illuminazione a gas.

Campi Flegrei erano ancora incontaminati, i loro edifici vulcanici inattivi, sparsi sul territorio, erano ricoperti di vegetazione ed il mare che bagnava il litorale era limpido e pescoso. Le borgate Fuorigrotta, Soccavo, Pianura e Quarto vivevano una vita tranquilla di carattere rurale, Bacoli, Monte di Procida, Bacoli e le isole di Procida e di Ischia fruivano di risorse fornite dalla marineria e dalla pesca, attività che si tramandavano di padre in figlio. Pozzuoli, a sua volta, viveva dei proventi derivanti dal turismo attirato dalla presenza di monumentali resti archeologici e dal termalismo. L'utilizzazione della "Grotta di Pozzuoli" percorsa anche dagli omnibus a cavalli quale unico collegamento tra Napoli e Pozzuoli durò fino all'agosto del 1884 allorché venne aperta al traffico la galleria Piedigrotta-Fuorigrotta (più tardi denominata "delle Quattro Giornate") parallela all'antico budello e dotata di doppio binario tranviario

Poi, nel tempo, tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, sul litorale flegreo si svilupparono importanti industrie come le Officine Armstrong a Pozzuoli e l'Ilva a Bagnoli: l'industrializzazione attirò una enorme quantità di mano d'opera e nei Campi Flegrei furono in tanti, attratti dalla paga sicura ad abbandonare la zappa e la barca a remi per riciclarsi operai siderurgici. A ciò seguirono l'inarrestabile flusso di gente senza lavoro, flusso favorito anche dalla costruzione della Ferrovia Cumana, quindi il conseguente inurbamento, l'estensione disordinata dei vecchi centri abitati e l'inevitabile degrado che si estese pure alle attività tradizionali portando anche alla decadenza della vecchia, fiorente industria turistica e termale puteolana. Più tardi, nel cosiddetto "ventennio fascista", venne aperta una nuova, ampia galleria, da Fuorigrotta a Piazza Sannazaro, parallela alla prima, detta "della Laziale", dal nome della Società costruttrice, nella quale fu poi sistemato il doppio binario tranviario liberandone così la precedente galleria che, allargata, conobbe in costante aumento il traffico dei mezzi gommati.



L'ingresso della grotta di Pozzuoli, lato Mergellina, attualmente chiusa per restauro.

L'antico villaggio flegreo sorto oltre la collina di Posillipo, poi denominato Fuorigrotta, si era intanto sviluppato nel tempo fino a divenire quasi una città-satellite di Napoli: ormai non c'erano più problemi di comunicazioni tra la Città e la zona flegrea.

E la Grotta di Pozzuoli?

L'antica Grotta di Pozzuoli, attualmente chiusa per restauro, fa parte del Parco Virgiliano di Posillipo. Il suo accesso, con ingresso gratuito, si trova alle spalle della chiesa di Santa Maria di Piedigrotta, nei pressi della stazione ferroviaria di Mergellina. E' un parco piccolo ma di grande importanza storica, archeologica e culturale. Vicino l'ingresso della Grotta, oltre agli affreschi dell'antica cappella di

Santa Maria dell'Idria o Odigitria, vi sono il monumento e le lapidi che ricordano Giacomo Leopardi, i cui resti furono trasferiti nel 1939 dalla Chiesa di S. Vitale a Fuorigrotta. Si crede che nel sepolcro romano presente sia sepolto il poeta Publio Virgilio Marone morto a Brindisi nel 19 a.C.. Il parco fu a lui dedicato nel 1930 dopo un intervento di risanamento e consolidamento dell'area. All'ingresso del parco si trova un'imponente edicola voluta nel 1668 dal viceré Pietro d'Aragona, che ricorda, nelle iscrizioni, la presenza della tomba di Virgilio. Alla fine della salita si trova appunto l'ingresso orientale della *Crypta Neapolitana*, una delle più antiche gallerie del mondo.

# RISVOLTI PREVIDENZIALI DELLE NUOVE UNIONI CIVILI

di Antonio Balzano\*

La Legge 20 maggio 2016 n. 76, entrata in vigore il 5 giugno 2016, ha portato nuove norme regolamentari in merito alle nuove convivenze ed ha disciplinato le unioni civili tra persone dello stesso sesso.

La nuova legge è formata da un solo articolo (Articolo 1) composto da 69 commi, il motivo di questa scelta è dipeso dal modo tormentato con il quale è stata accolta e per poter procedere alla sua approvazione in una sola votazione ed evitare, così, gli sbarramenti e gli emendamenti posti dalle opposizioni.

È una legge necessaria e doverosa, che arriva in ritardo rispetto alle nuove unioni civili e le esigenze di una società in evoluzione.

Dovuta e “doverosa” perché sollecitata dall’Unione Europea, che aveva già condannato l’Italia in merito alle discriminazioni sociali interne. La legge n.76/2016 ha disciplinato le unioni civili tra persone dello stesso sesso (art. 1, commi 1- 35) e le convivenze di fatto (art. 1, commi 36 – 65).

Inoltre, con i commi da 66 a 69, sono state fornite le disposizioni in ordine alla copertura finanziaria del provvedimento, nonché al monitoraggio degli oneri di natura previdenziale e assistenziale derivanti dalle unioni civili.

Il punto essenziale, che determina conseguenze dirette anche in ambito previdenziale, riguarda il comma 20 il quale dispone che *“Al solo fine di assicurare l’effettività della tutela dei diritti e il pieno adempimento degli obblighi derivanti dall’unione civile tra persone dello stesso sesso, le disposizioni che si riferiscono al matrimonio e le disposizioni contenenti le parole «coniuge», «coniugi» o termini equivalenti, ovunque ricorrono nelle leggi, negli atti aventi forza di legge, nei regolamenti nonché negli atti amministrativi e nei contratti collettivi, si applicano anche ad ognuna delle parti dell’unione civile tra persone dello stesso sesso. La disposizione di cui al periodo precedente non si applica alle norme del codice civile non richiamate espressamente nella presente legge, nonché*

*alle disposizioni di cui alla legge 4 maggio 1983, n. 184”.*

Ciò determina che, a decorrere dal 5 giugno 2016, ai fini del riconoscimento del diritto alle prestazioni pensionistiche e previdenziali (es. pensione ai superstiti, integrazione al trattamento minimo, maggiorazione sociale, successione iure proprio, successione legittima, etc.) e dell’applicazione delle disposizioni che le disciplinano, il componente dell’unione civile è equiparato al coniuge.

Pertanto, ai soggetti che contraggono un’unione civile, viene esteso il diritto di includere il compagno o la compagna, con modalità analoghe a quelle sinora previste per i coniugi, nel nucleo familiare.

La legge ha così riflessi anche nell’ambito fiscale e previdenziale, in quanto l’avvicinamento dell’istituto al matrimonio, che comunque continua ad essere disciplinato dal codice civile, ha risvolti economici su tutti gli emolumenti stipendiali, sul TFS/TFR, sull’indennità sostitutiva del preavviso e sulla pensione di reversibilità.

Inoltre, con la circolare n. 84 del 5 maggio 2017, l’Inps è intervenuta nuovamente in merito alla legge n. 76/2016, per esaminare i risvolti della nuova normativa sulle prestazioni a sostegno del reddito familiare ed in particolare, sulla concessione dell’assegno per il nucleo familiare e degli assegni familiari, nonché per il congedo matrimoniale.

Ai fini della misura dell’ANF, per la determinazione del reddito complessivo è assimilabile ai nuclei familiari coniugali la sola situazione dei conviventi di fatto, di cui ai commi 36 e 37 dell’art.1 della legge n.76/2016, che abbiano stipulato il contratto di convivenza di cui al sottocitato comma 50 dell’art.1 della legge n.76/2016, qualora dal suo contenuto emerga con chiarezza l’entità dell’apporto economico di ciascuno alla vita in comune.

- Comma 50: *“I conviventi di fatto possono disciplinare i rapporti patrimoniali relativi alla loro vita in comune con la sottoscrizione di un contratto di convi-*

*venza.”*

L’Assegno per il Nucleo Familiare (ANF) erogato dall’Inps spetta ai nuclei familiari dei lavoratori dipendenti iscritti alle casse gestite dall’Inps, dei titolari delle pensioni e delle prestazioni economiche previdenziali da lavoro dipendente (disoccupazione, CIGS, maternità), dei lavoratori assistiti dall’assicurazione contro la tubercolosi, del personale statale in servizio e in quiescenza e dei dipendenti e pensionati degli enti pubblici anche non territoriali.

In entrambi i casi il nucleo familiare è composto dal richiedente - lavoratore o titolare di prestazioni previdenziali - dal coniuge non legalmente ed effettivamente separato e dai figli legittimi o legittimati ed equiparati (adottivi, affiliati, legalmente riconosciuti o giudizialmente dichiarati, nati da precedente matrimonio del coniuge, affidati dai competenti organi a norma di legge), di età inferiore a 18 anni o maggiorenni inabili senza limiti di età, purché non coniugati.

La sussistenza del diritto e l’importo dell’assegno dipendono dal numero dei componenti, dal reddito e dalla tipologia del nucleo familiare.

Ove si tratti di genitori separati o naturali, privi entrambi di una posizione tutelata, la successiva unione civile di uno dei due con altro soggetto - lavoratore dipendente o titolare di prestazione previdenziale sostitutiva - garantisce il diritto all’ANF/AF per i figli dell’altra parte dell’unione civile.

Nel nucleo formato da persone dello stesso sesso con unione civile e figli di una delle due parti nati dopo l’unione un tale situazione l’assegno potrà essere erogato dall’Inps allorché il figlio sia stato inserito all’interno dell’unione civile, anche mediante il procedimento descritto dall’art. 252 c.c.

Nell’ambito delle nuove disposizioni introdotte dalla legge 76/2016 si richiama l’attenzione sui commi:

- 36: *“Ai fini delle disposizioni di cui ai commi da 37 a 67 si intendono per «conviventi di fatto» due persone maggiorenni unite stabilmente da legami affettivi*

# IL PREMIO LETTERARIO "CALLIOPE"

di Antonio Daniele

Anche quest'anno il coordinamento dei CRAL e delle Associazioni Campane ha indetto il premio Calliope, giunto alla tredicesima edizione, oramai una vera e propria collana letteraria. Grazie allo sforzo finanziario delle associazioni e dello sforzo creativo dei lavoratori partecipanti prosegue una tradizione culturale iniziata dell'anno 2005. Il concorso è una occasione per esprimere idee, emozioni, fantasia. Tale tecnica di linguaggio, per la sua efficacia e comunicabilità, va assolutamente coltivata, e l'evento vuole essere un motivo d'incontro fra tutti coloro che, poeti e lettori senza aggettivi, vivono queste occasioni come scambio di esperienze diverse nel mondo del lavoro. Il concorso di prosa e poesia è aperto a tutti i soci dei CRAL partecipanti ed alle loro famiglie: si articola in tre sezioni nelle quali è il tema è libero.

sezione A: poesia inedita in lingua italiana a tema libero;

sezione B: poesia inedita in vernacolo;

sezione C: racconto breve / novella.

Durante la manifestazione conclusiva con la proclamazione dei vincitori, che avverrà il 21 di giugno presso il Palazzo Migliaresi nel Rione Terra di Pozzuoli, saranno consegnati a tutti gli autori i lavori pubblicati in una antologia ed un attestato di partecipazione.



*di coppia e di reciproca assistenza morale e materiale, non vincolate da rapporti di parentela, affinità o adozione, da matrimonio o da un'unione civile.*

- 37: "Ferma restando la sussistenza dei presupposti di cui al comma 36, per l'accertamento della stabile convivenza si fa riferimento alla dichiarazione anagrafica..."

- 53: "Il contratto di cui al comma 50 reca l'indicazione dell'indirizzo indicato da ciascuna parte al quale sono effettuate le comunicazioni inerenti al contratto medesimo. Il contratto può contenere:

a) l'indicazione della residenza;

b) le modalità di contribuzione alle

*necessità della vita in comune, in relazione alle sostanze di ciascuno e alla capacità di lavoro professionale o casalingo;*

*c) il regime patrimoniale della comunione dei beni, di cui alla sezione III del capo VI del titolo VI del libro primo del codice civile."*

Effetti dello scioglimento dell'unione civile sulle prestazioni familiari.

Il diritto alle prestazioni familiari, in caso di scioglimento dell'unione civile, ai sensi dell'art. 1 commi 21-26 della legge n.76/2016, sarà regolato ove possibile in conformità con quanto disposto dal codice civile se compatibile ed espressamente previsto.

Per quanto concerne, in particolare, il

nucleo formato da persone dello stesso sesso con unione civile e figli di una delle due parti nati dopo l'unione, l'Inps ha sottoposto la questione al Ministero del lavoro.

Per quanto riguarda l'esatta qualificazione di "unito civilmente" ai sensi del comma 3, art.1 della legge n.76/2016, si dovrà fare riferimento agli atti dell'unione civile registrati nell'archivio dello stato civile.

Il matrimonio contratto all'estero da cittadini italiani con persona dello stesso sesso produce gli effetti dell'unione civile regolata dalla legge italiana.

*\* Il dott. Antonio Balzano è Consulente Previdenziale ARPAC.*

