

WeekEnd

L'INFORMAZIONE PER IL TEMPO LIBERO

76⁷ EDIZIONI

QUINDICINALE ANNO 33°
N°19 DEL 14 SETTEMBRE 2026

PROSSIMA USCITA
28 SETTEMBRE 2026

CONTATTI

081 235 1516 | 333 95 222 11
REDAZIONE@GIORNALEWEEKEND.EU



WWW.GIORNALEWEEKEND.EU

Unisciti al nostro
mercato online!



GIORNALE WEEK END (Annunci)



CASTELLAMMARE DI STABIA

STOREXPERT

Via Cosenza, 149 - Tel. 0818711326

MEGASTOREXPERT

Via Don Minzoni 187 - Tel. 0818018481

www.expertsomma.it

expert
gruppo **SOMMA**



centro stampa digitale **point.**

BACK TO SCHOOL

Abbigliamento personalizzato con il tuo nome

POLO
€ 7,00

T-SHIRT
€ 4,50

T-SHIRT MANICA LUNGA
€ 5,00

FELPA
€ 13,00

CAPPELLO
€ 3,00

punti vendita

- C.so V. Emanuele, 40
Castellammare di Stabia
Tel. 081 3041799
Cell. 3533916682
- Via V Veneto, 9
Gragnano
Tel. 081 6123010
Cell. 351 0918908
- Via Amato, 43 (ex. Via Marconi)
Castellammare di Stabia
Tel. 081 4619429

PORTA I TUOI CAPI DA NOI

Li rendiamo Unici !

Personalizziamo divise e abbigliamento per bar, ristoranti, club e aziende.

Ricami personalizzati | Toppe/Patch personalizzate

DISPONIBILITÀ DI POLO E T SHIRT SU RICHIESTA

FORNIAMO SERVIZIO DI RICAMO PER AZIENDE E PER PRIVATI

RICAMIFICIO BRULANIA

La qualità che ti rappresenta

Santa Maria la Carità | +39 334 795 6030 per preventivi veloci | www.ricamificiobrulania.it



Perchè sceglierci

🔧 Assistenza Tecnica Strutturata con Monitoraggio Sistemistico Continuo IT

🛡️ Sicurezza Informatica & Business Continuity - Protezione completa per LAN e WAN, sistemi di storage aziendale e disaster recovery per il recupero immediato dei dati e la continuità operativa.

☁️ Cloud Computing Professionale - Cloud Backup- Backup Immutabile

🏢 Supporto e Assistenza per la Pubblica Amministrazione

🛡️ Sicurezza & Compliance - Proteggiamo dati e infrastrutture secondo standard elevati

⌚ Interventi con SLA Garantiti - Tempi certi e risposte rapide per ogni livello di criticità.

🌐 Infrastrutture IT & Networking - Progettiamo e gestiamo reti LAN, WAN e sistemi IT complessi per aziende e PA.

🔒 Cybersecurity & Protezione Dati - Difesa avanzata

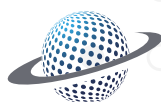
📞 Comunicazione Unificata - Soluzioni per clienti mono-sede e multi-sede con centralini telefonici moderni e tecnologia VoIP integrata in ufficio.

🌐 Connessioni Internet, Lan & Wi-Fi Aziendale - Reti professionali per lavorare sempre con velocità, stabilità e sicurezza

🔒 Impianti di Sicurezza - Videosorveglianza e sistemi di allarme integrati per il controllo e la protezione delle tue strutture.

👉 Con Technology Solutions hai il vantaggio di un unico fornitore affidabile, sempre al tuo fianco.

Contattaci per una consulenza personalizzata!



TECHNOLOGY SOLUTIONS

SYSTEM INTEGRATOR

WWW.TECHNOLOGYSOLUTIONS.IT

Da oltre 20 anni, Technology Solutions affianca le aziende come partner tecnologico specializzato nell'integrazione dei sistemi aziendali.

Dalla rete alla telefonia, dai server alla domotica, fino a videosorveglianza e antintrusione: trasformiamo tecnologie diverse in un unico ecosistema efficiente, sicuro e performante.

Con Technology Solutions hai un solo interlocutore per tutte le esigenze di telecomunicazioni e information technology.

Via Visitazione, 117/119
80050 Santa Maria la Carità (NA)

Tel. 081 1972 8177 | info@technologiesolutions.it

www.technologiesolutions.it

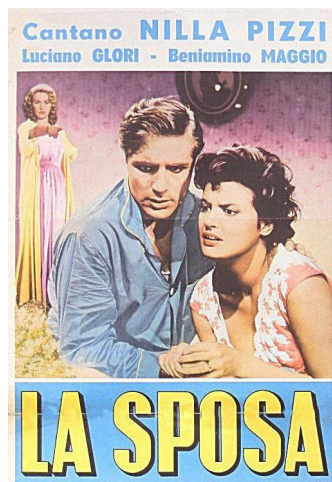
LA SPOSA (1958): IL FASCINO RETRO' E IL MISTERO DELLE FOTO DI SCENA



La Sposa (1958): il fascino retrò e il mistero delle foto di scena. Questa locandina d'epoca racconta un capitolo affascinante e vitalissimo del cinema di genere nostrano: il «film melodrammatico-musicale» dei tardi anni '50. Si tratta della pellicola La sposa (1958), prodotta e scritta da Natale Montillo, poliedrico produttore, regista ed esercente cinematografico stabiese, con la regia di Edmondo Lozzi. L'acronimo S.A.P. della casa produttrice di Natale Montillo stava per Società Artisti Partenopei ma per lui, devoto al santo padovano e preferendo il suo patrocinio, era «Sant'Antonio proteggimi». La grafica del manifesto fonde sapientemente i due ingredienti principali di grande presa sul pubblico dell'epoca: una colonna sonora ricca di celebri successi cantati da interpreti monumentali e un intenso intreccio di passione, sacrifici e sentimenti viscerali. La trama del film. Al centro della vicenda c'è la tormentata storia d'amore tra la giovane protagonista e il suo promesso sposo, un intreccio classico del "lacrima-movie" napoletano dell'epoca. Tra incomprensioni famigliari, gelosie, ostacoli economici e figure sinistre che cercano di dividere i due innamorati, la narrazione si snoda attraverso momenti di profonda commozione ed equivoci drammatici. Solo la forza del vero sentimento, suggellata dal valore simbolico e sacrale del matrimonio (la "sposa" che dà il titolo all'opera) riuscirà a guidare i protagonisti verso la resa dei conti finale e l'inevitabile riscatto emotivo, con il mare e la terra campana a fare da quinte sceniche narrative. «La sposa», girato nel 1957, fu l'ultimo lavoro cinematografico di Montillo. Le riprese furono eseguite a Santa Maria la Carità e in parte proprio nella struttura da lui realizzata. Montillo per motivi di salute nel 1959 cominciò ad «allontanarsi dalle scene». Il 27 dicembre 1962 il Presidente della Repubblica Antonio Segni lo insignì dell'onorificenza di Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica, per il contributo dato alla rinascita della produzione cinematografica in Italia. Morì nella sua città il 13 novembre 1965. Il successo di queste pellicole risiedeva nell'impatto del cast e nell'attrattiva delle sue stelle musicali, ben evidenziate nel manifesto. Carlo Giuffrè: tra i protagonisti del film figura un giovane e talentuoso Carlo Giuffrè. Nato a Napoli nel 1928, si diplomò

all'Accademia d'Arte Drammatica di Roma e debuttò giovanissimo a teatro nel 1947 al fianco del fratello Aldo, per poi essere notato ed esordire con Eduardo De Filippo. Nel corso della sua ricca carriera si è affermato come uno dei grandissimi maestri del teatro, della commedia e del cinema italiano, recitando per grandi registi come Pietro Germi, Roberto Rossellini, Mario Monicelli e Roberto Benigni (interpretando Mastro Geppetto nel suo Pinocchio del 2002) e conquistando un David di Donatello nel 1984. Irène Tunc: la splendida attrice francese (già Miss Francia 1954), che affianca Giuffrè dando un tocco di eleganza internazionale al cast. Come già accaduto in altre iconiche produzioni firmate da Montillo (come Luna rossa), la colonna sonora e l'impianto musicale vedono l'importante firma del compositore e musicista stabiese Franco Langella, a conferma del forte legame territoriale della produzione. Nilla Pizzi, la "regina della canzone italiana", fresca dei trionfi sanremesi, con la sua voce calda e drammatica interpreta brani chiave che amplificano l'emotività delle scene storiche. Luciano Glori, tra i cantanti melodici più amati del dopoguerra, porta nel film la tradizione del bel canto partenopeo e italiano con interpretazioni struggenti come Je te vurria vasà.

Beniamino Maggio, rappresentante di un'architettura del teatro e della sceneggiata napoletana; con la sua verve e comicità dosata, offre l'indispensabile contrappunto leggero e brillante (Strofette comiche) alla drammaticità della trama. I tre fotogrammi a colori presenti sul lato destro della locandina mostrano i giovani protagonisti sorridenti su un motoscafo fuoribordo, in un'atmosfera spensierata e piena del fascino del boom economico. Questa sequenza marittima fu ambientata e scattata nello specchio d'acqua del porto di Castellammare di Stabia, proprio alle spalle del cinema Montil, panorama amatissimo presente quasi in tutte le produzioni del produttore. Tuttavia, questo manifesto nasconde una rara particolarità cinefila: le immagini ritratte in barca sono esclusivamente foto di scena promozionali e non sono mai entrate a far parte del montaggio finale del film. Durante le fasi di produzione e promozione del film dell'epoca, era consuetudine per i fotografi di scena realizzare veri e propri servizi fotografici ad hoc nelle location delle riprese per arricchire il materiale pubblicitario (locandine, fotobuste e manifesti). Montillo e la produzione decisero di utilizzare proprio questi scatti solari e dinamici realizzati nelle acque del porto stabiese per dare al manifesto un'impronta estiva, giovanile e moderna, pur non inserendo la sequenza del motoscafo all'interno della pellicola distribuita nelle sale. Questo dettaglio rende la locandina di La sposa un pezzo di grande valore storico e documentale, capace di testimoniare non solo la bellezza del litorale di Castellammare negli anni '50, ma anche i retroscena e le strategie promozionali del grande cinema popolare italiano.



A CURA DI GIUSEPPE PLAITANO



ALBA
RENT
TRENTO

**NOLEGGIO
E VENDITA
VEICOLI**

www.albarent.eu

NOLEGGIO CON E SENZA OPERATORE

info@albarent.eu
Cell. 3351844002 • Tel. 081 175 57 534

Caratteristiche Principali

- Fuso Canter 3S13/25
- Piattaforma aerea Comet



Altezza di lavoro: 20mt



Portata navicella: 200kg



Rotazione: 360° continua



4 Stabilizzatori idraulici

COS'È UN ADDOLCITORE DI ACQUA DOMESTICO?

L'acqua che esce dai nostri rubinetti è potabile e controllata ma spesso nasconde un nemico invisibile per la casa e per il nostro benessere: il calcare. Quando l'acqua è troppo "dura", ovvero ricca di sali di calcio e magnesio, può causare danni silenziosi ma costosi. La soluzione a questo problema è l'addolcitore di acqua domestico. Un addolcitore d'acqua è un dispositivo idraulico che viene installato a monte dell'impianto idrico di casa, subito dopo il contatore principale. Il suo scopo è ridurre la durezza dell'acqua, eliminando l'eccesso di calcio e magnesio prima che questa entri nelle tubature di casa e negli elettrodomestici. L'addolcitore all'interno del serbatoio, presenta delle resine che trattengono gli ioni di calcio e magnesio, causa della formazione di calcare, e li sostituiscono con ioni di sodio che invece, non creano conseguenti problemi ad elettrodomestici, tubature, rubinetti e superfici.

Con una frequenza che varia in base ai consumi e alla durezza dell'acqua, ogni addolcitore a scambio ionico ha bisogno di ripristinare le proprie resine periodicamente. A questo proposito si parla di cicli di rigenerazione, ovvero il processo attraverso il quale le resine rilasciano gli ioni che hanno trattenuto i quali vengono poi inviati allo scarico. Acquistare un addolcitore non è un semplice costo ma un investimento che si ripaga da solo nel tempo grazie a risparmi tangibili e benefici quotidiani. Ecco alcuni vantaggi:

- Salvaguardia degli elettrodomestici e delle tubature: il calcare si deposita ovunque passi l'acqua. L'acqua addolcita impedisce le incrostazioni, allungando la vita degli elettrodomestici e riducendo drasticamente la necessità di riparazioni o sostituzioni premature.
- Drastico risparmio energetico: anche solo un millimetro di calcare fa consumare di più. Eliminare il calcare significa mantenere l'efficienza energetica degli impianti al 100%.

- Meno spese per detersivi e prodotti di pulizia: l'acqua dura contrasta l'azione dei saponi, costringendoci a usarne di più. Con l'acqua dolce, l'efficacia dei detergenti raddoppia, si riduce fino al 50% l'uso di detersivi.

- Benessere per pelle e capelli: l'acqua calcarea tende a seccare la pelle e a rendere i capelli crespi e opachi. L'acqua addolcita rispetta la barriera idrolipidica della pelle, risultando ideale per chi soffre di dermatiti o pelle sensibile e lascia i capelli naturalmente più morbidi e lucenti.

- Pulizia più facile e superfici brillanti: diciamo addio alle fastidiose macchie bianche su specchi, box doccia, rubinetteria e stoviglie. Senza calcare nell'acqua, le pulizie di casa diventano molto più rapide e le superfici mantengono la loro naturale brillantezza.

Quindi, scegliere di installare un addolcitore, significa migliorare la qualità della vita quotidiana, proteggere il valore della propria abitazione e fare una scelta ecologica, riducendo gli sprechi di energia e l'emissione di detergenti nell'ambiente.

A CURA DEL **GIORNALE WEEKEND**



TÔYÔTÔMI
Japan

SORA+
ALL DC INVERTER

9.000Btu



a partire da € 820,00

Bonus da 100€
direttamente in bolletta

Detrazione del 50%

Finanziamento
in sede a **tasso 0**

Piazza Spartaco 31/A
80053 C/mare di Stabia (NA)

Tel. 081 335 25 06 • Cell. 335 581 00 26

E-mail: info@klimatherm.it • www.klimatherm.it

Sopralluogo
gratuito



Installazione
standard
inclusa



QUALI SONO I VEICOLI CHE CIRCOLANO SULLE STRADE?

I Veicoli sono mezzi progettati per trasportare persone, animali oppure oggetti da un luogo a un altro. Possono muoversi sulla strada, sui binari, nell'acqua o in aria ed essere azionati da un motore, dalla forza dell'uomo o da altre forme di energia.

Esistono diversi tipi di veicoli: le automobili e gli autobus trasportano le persone, i camion trasportano le merci, mentre biciclette, motociclette, treni, navi e aerei permettono di spostarsi in modi differenti.

Ogni veicolo possiede caratteristiche specifiche e deve essere utilizzato rispettando precise regole di sicurezza.

Conoscerli è il primo passo per muoversi in strada in modo attento, consapevole e sicuro.

A. CICLOMOTORI

Veicoli a motore, con 2, 3 o 4 ruote, che non raggiungono velocità superiore ai 45 km/h e che sono forniti di motore con cilindrata non superiore ai 50 cc.

B. MOTOVEICOLI

veicoli a motore con 2, 3 o 4 ruote, forniti di motore concilindrata superiore ai 50 cc.

C. BICICLETTE

Veicoli a due ruote a pedali. Sono considerati tali anche i monopattini elettrici, anche se non hanno i pedali

D. AUTOCARRI

veicoli impiegati al trasporto di merci e materiali di varia natura.

E. AUTOBUS E TRAM

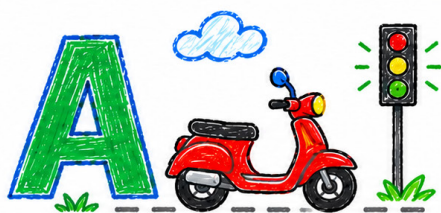
veicoli a motore o a conduzione elettrica destinati al trasporto di persone e con un numero di posti superiore a 9.

F. AUTOVETTURE

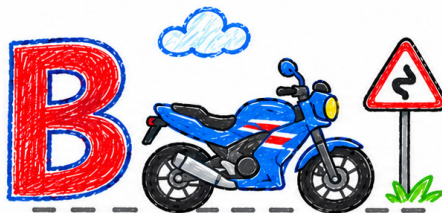
veicoli a motore per trasporto di cose e persone con un massimo di 9 posti compreso il guidatore.

Osserva l'immagine per identificare gli elementi descritti.

A CURA DEL **GIORNALE WEEKEND**



A. CICLOMOTORI



B. MOTOVEICOLI



C. BICICLETTE



D. AUTOCARRI



E. AUTOBUS E TRAM



F. AUTOVETTURE



Più di una semplice tabaccheria.

Sorrento

Corso Italia, 166
Tel. 081 878 1451

Aperti tutti i giorni
dalle 7.00 alle 01.00



letabaccaiedisorrento  



Our Take on Smoke & Vapor

Tabacco & Svapo

Our Picks from Sorrento

Souvenir



Our Coolest Collection

Cold Drink

Our Trusted Bet List

Giochi & Scommesse



tabaccheriagargiulo.com

L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE NON RISPONDE PIÙ SOLTANTO: ORA COMINCIA AD AGIRE

Fino a qualche anno fa chiedevamo all'intelligenza artificiale di scrivere un testo, tradurre una frase o rispondere a una domanda. Oggi iniziamo a chiederle qualcosa di diverso: **fare il lavoro al posto nostro**. È probabilmente questo il passaggio più importante dietro **GPT-6 Astra**, il nuovo modello presentato da OpenAI il 3 settembre. L'azienda lo considera un salto generazionale e parla apertamente dell'inizio dell'era dell'AGI, l'intelligenza artificiale generale. Una definizione importante, forse ancora prematura. Ma ciò che Astra è già in grado di fare merita attenzione. Il nuovo modello può infatti utilizzare direttamente un computer: navigare sul web, compilare moduli, lavorare con documenti e fogli di calcolo, analizzare dati, scrivere e testare codice e portare avanti attività composte da diversi passaggi. In altre parole, **non siamo più soltanto davanti a un chatbot**. Per un professionista potrebbe significare affidare all'AI una ricerca che normalmente richiederebbe ore. Per un'impresa, automatizzare parte del lavoro amministrativo. Per un giornalista, analizzare centinaia di documenti o organizzare grandi quantità di informazioni. Per uno sviluppatore, avere accanto un sistema capace non soltanto di suggerire una soluzione, ma anche di metterla alla prova. Le prestazioni presentate da OpenAI sono elevate soprattutto nel ragionamento scientifico, nella programmazione e nell'utilizzo autonomo del computer. Ma proprio l'aumento delle capacità apre il capitolo più delicato. Astra ha raggiunto infatti il livello **"Critical"** previsto dal sistema interno di valutazione di OpenAI per le capacità in ambito cybersecurity. Per questo alcune funzioni sono sottoposte a limitazioni e il rilascio viene effettuato gradualmente, con maggiori controlli. Ed è forse qui che comincia la discussione più interessante. Per anni ci siamo domandati quanto bene un'intelligenza artificiale fosse capace

di rispondere alle nostre domande. Adesso dovremo iniziare a chiederle **quanta autonomia siamo disposti a concederle**. Perché un conto è ricevere un suggerimento sbagliato. Un altro è permettere a un sistema di entrare in un software, modificare un documento, utilizzare dati o compiere autonomamente una serie di operazioni. La tecnologia continuerà a migliorare e probabilmente lo farà molto più velocemente della nostra capacità di abituarci alle sue conseguenze. Per questo, più che stabilire oggi se GPT-6 Astra rappresenti davvero l'inizio dell'AGI, vale la pena osservare ciò che sta accadendo davanti a noi. **L'intelligenza artificiale sta lentamente uscendo dalla finestra della chat per entrare nei luoghi in cui lavoriamo**. E la domanda, a questo punto, non è più soltanto cosa saprà fare. È capire quanto saremo capaci noi di decidere cosa lasciarle fare.

A CURA DI CHRISTIAN APADULA



CELLULARI A SCUOLA, IL DIVIETO CONTINUA: LA VERA SFIDA È IMPARARE A STARE SENZA UNO SCHERMO

La campanella suona, si entra in classe e il cellulare resta spento. **Dall'anno scolastico 2025/2026 il divieto di utilizzare lo smartphone riguarda anche gli studenti delle scuole superiori** e resta quindi pienamente operativo nel 2026/2027.

A stabilirlo è la circolare n. 3392 del 16 giugno 2025 del Ministero dell'Istruzione e del Merito, che ha esteso al secondo ciclo la linea già adottata per gli studenti più piccoli. Il divieto riguarda l'attività didattica e, più in generale, l'intero orario scolastico. Restano alcune eccezioni: disabilità e DSA quando l'utilizzo è previsto dal PEI o dal PDP, motivate necessità personali e specifiche attività degli indirizzi tecnologici legati a informatica e telecomunicazioni.

Pc, tablet e lavagne elettroniche possono invece continuare a essere utilizzati per finalità didattiche. Alle scuole spetta tradurre queste indicazioni nei propri regolamenti, definendo anche modalità organizzative e **specifiche sanzioni disciplinari**. Ed è proprio il regolamento del singolo istituto che studenti e famiglie devono consultare per sapere concretamente cosa accade in caso di violazione.

Ma dietro il divieto rimane una domanda: **perché siamo arrivati al**

punto di dover togliere lo smartphone dalle aule? Per molti adolescenti il telefono accompagna ormai quasi ogni momento della giornata. Messaggi, video, social e notifiche occupano anche quei pochi minuti nei quali si potrebbe semplicemente parlare con chi si ha accanto. Il Ministero richiama studi sugli effetti che un uso eccessivo o scorretto dello smartphone può avere sul benessere degli adolescenti e sul rendimento scolastico. E l'Italia non è un caso isolato: secondo i dati UNESCO più recenti, **oltre il 40% dei Paesi nel mondo ha adottato politiche che limitano l'uso dei cellulari nelle scuole**. Ma nessuna circolare può risolvere da sola il rapporto tra ragazzi e tecnologia. Qui entrano in gioco la scuola, le famiglie e anche noi adulti, spesso i primi a controllare continuamente uno schermo. La riflessione che ne deriva va oltre il semplice divieto.

I ragazzi cresceranno in un mondo sempre più digitale e dovranno imparare a utilizzare strumenti sempre più potenti. **La vera sfida educativa non sarà soltanto insegnare loro a essere connessi, ma aiutarli a capire quando è il momento di disconnettersi**.

A CURA DI CHRISTIAN APADULA





• PIZZERIE & RISTORANTI •

C/MARE

Il dubbio

Via Caio Duilio, 26
Tel. 081 1955 9319

Ciccio Show

Viale Europa, 99
Tel. 081 872 1637

**Pizzeria Da
Carlùcciello**

Via Regina
Margherita, 141
Tel. 081 870 2580

Francesco & Co.

Corso Alcide de
Gasperi, 81
Tel. 081 6330357

Tag - Risto Bistrot

Via del Marinaro, 6
Tel. 0813764291

Pizzeria Ardore

Via Grotta
San Biagio, 32
Tel. 081 1811 6613

S.A.ABATE

La Carmencita

Via Stabia, 15
Tel. 081 879 7373

O' Maraja

Via Casa Aniello, 129
Tel. 081 879 6353

GRAGNANO

Mascolo

Via Marianna
Spagnuolo, 121
Tel. 081 873 3387

Da Ugo

Via Volte, 23
Tel. 0818012839

Ruspantino

Via Castellammare, 13
Tel. 081 871 9062

Il Tempio

Via Roma, 58
Tel. 081 801 3344

Malafrente

Via Stagli, 22
Tel. 081 871 7636

Pascolari

Via Madonna delle
Grazie, 15
Tel. 081 871 0383

Pizzeria da Iolanda

Via Visitazione, 15
Tel. 081 873 6249

Pizzeria Bella Napoli

Via Vittorio Veneto, 287
Tel. 081 801 3243

O'presidente

Via Nuova S. Leone, 27
Tel. 081 801 1939

O' Ferdinandone

Via Vena
della Fossa, 75
Tel. 333 329 1601

Pizza Pazza

Via Roma, 120
Tel. 081 801 2828

S.M. LA CARITÀ

Da Cammarota

Via Polveriera, 58
Tel. 081 224 2297

Da zio Peppe

Via Motta Carità
Tel. 081 390 3306

Nonno Gildo

Via Motta Carità, 47
Tel. 081 874 4054

Giocondo

Via S. Salvatore, 31
Tel. 081 874 3875

VICO EQUENSE

Da Gighetto

Via S. Salvatore, 125
Tel. 081 801 6171

Tigabelas

Via M. di Aequa, 31
Tel. 081 802 8502

Ma Che Bonta'

Corso Caulino, 9
Tel. 081 802 8026

Cuore di Pizza

Via R. Bosco, 668
Tel. 081 802 3004

Pizzeria Castellano

Via Masturzo, 17
Tel. 081 802 4285

La cura del Gusto

Via R. Bosco, 858
Tel. 081 009 3979

**Sapori Pizza e
qualcos'altro**

Via Santa Maria
Vecchia, 2
Tel. 081 802 8341

Ristorante amici

Corso Caulino, 30
Tel. 377 084 8600

META

Dal Ceppone

Via G. Marconi, 48
Tel. 0815321722

Mazz & Panell

Corso Italia, 21
Tel. 081 365 0811

**TORRE
ANNUNZIATA**

Capri Blu

Corso Umberto I, 221
Tel. 081 922 6596

Casa Capone

Corso Umberto I, 215
Tel. 081 1863 5040

Peppe O'Pizzaiuolo

Via V. Veneto, 229
Tel. 328 841 5047

Stella Verde

Corso Umberto I, 176
Tel. 081 861 5066

POMPEI

Pizzeria I Matti

Via Plinio, 53
Tel. 081 1971 6028

Le Delizie

Via Roma, 83,
Tel. 081 850 1667

**Le Lune Bistro -
Wine Bar**

Via Lepanto, 176,
Tel. 334 267 5382

Pizzeria Trammiere

Via P. Ripuarìa, 159
Tel. 081 536 8367

Varnelli Pizza

Via Plinio, 15
Tel. 0816124643

La Fiamma

Via A. Morese, 8
Tel. 3127055276

Garum

Pompei 79 d.C.
Viale G. Mazzini, 63/65
Tel. 0818501178

Bistrot Fratelli

Cannavacciuolo
Via Roma, 107
Tel. 081 850 5868

Stuzzicò

by Lucius
Via Plinio, 7
Tel. 081 850 5665

La Bettola

del Gusto
Via Sacra, 50
Tel. 081 863 7811 /
389 998 8765

SORRENTO

Ahum

Sorrento
Via Sant'Antonio, 6
Tel. 08119172783

Jhonny

Corso Italia,
Tel. 081 878 5773

Da Franco

Corso Italia, 265
Tel. 081 877 2066

Tasso

Via Correale, 9
Tel. 081 878 5809

Frankie's Bar

Via Torquato Tasso, 4
Tel. 08104885835
Cell. 3662479749

Pizzeria Trianon

P.zza A. Lauro, 10
Tel. 0815539426

Da Michele

Via Fuorimura, 52
Tel. 0818074527

Tasso

Via Correale, 9
Tel. 0818785809

**PIANO DI
SORRENTO**

All'Angolo

Via Stazione, 39/41
Tel. 081 532 2454

Anima e Pizza

Via Trasaella, 74
Tel. 366 351 2886

Il Panorama

Via Pietra Piana 36
Tel. 081 808 3348

SANT'AGNELLO

Il Ruttino

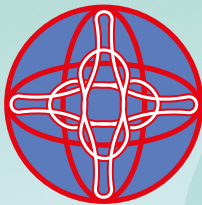
Corso M. Crawford 71
Tel. 081 224 2676

Da Peppino

Via A. Balsamo, 79
Tel. 081 807 4072

**Ristorante
Corallo**

Via Nuovo Rione
Cappuccini, 12
Tel. 081 807 3355



META FELIX S.R.L.

CENTRO DI RIABILITAZIONE

**Accreditato con il S.S.N.
Direttore Sanitario dr. Luigi De Riso**

📍 Corso A. Volta, 520 - Terzigno (NA) (1^ Traversa Priv. Sx)

☎ 081 529 9340 ☎ 081 529 9268

🌐 www.metafelix.it 🌐 info@metafelix.it



PIZZERIE & RISTORANTI



• PIZZERIE & RISTORANTI •

C/MARE

Pizzeria Paiman
Via A. Cottrau, 20
Tel. 0818705704

Pizzeria Capri Blu
Corso A. De Gasperi
Tel. 0818702556

Pizzeria Zembri
Corso Giuseppe
Garibaldi, 10
Tel. 0818700549

26 Morsi
Via Cicerone, 8
Tel. 0810763040

29 Stritt
Via Rajola, 29
Tel. 08118579428
WA 3333090271

Mamma mia
C.so Garibaldi, 100
Tel. 0818706262

**Vittorio Pizza e
Sapori di Mare**
C.so A. de Gasperi 196
Tel. 081882 9527

**Uànema pizzeria
ristorante**
C.so G. Garibaldi, 132
Tel. 333 110 7884

**Pizzeria Enzo &
Bruno**
Via del Pittore Ignoto, 6
Tel. 081 048 3066

**Trattoria Pizzeria del
Mare da Salvatore**
Via G. Bonito, 199
Tel. 081 870 4973

Meli 's

Viale Europa, 82
Tel. 081 1948 6568

Vida - pizza & more
Via Enrico
de Nicola 3
Tel. 081 633 0951

**Gli Orti di Stabiaie
Pizza and more**
Strada Santa
Maria dell'Orto, 11
Tel. 081 2789 212

Giardino Verde
Via G. Cosenza, 220
Tel. 081 871 2125

S.A.ABATE

La Carmencita 2
Via Lettere, 151
Tel.0818797372

GRAGNANO

La Valle dei Mulini
Via Nuova
San Leone 2
Tel. 081 555 7568
Cell. 3462582732

LETTERE

**Pizzeria
O' Zi'Aniello**
Via cupa salette, 3
Tel. 081 801 1886

VICO EQUENSE

**L'università
della Pizza**
Corso G. Nicofera 15
Tel. 0818798309

Pizzeria Da Cardone
Via Antonio Asturi 13
Tel. 0818027576

Pizzeria Franco
Corso Filangieri 96
Tel. 0818015442

TORRE
ANNUNZIATA

Gika
Corso Umberto I, 244
Tel. 0818610927

La rampa del porto
Via Rampa Porto, 7,
Tel. 338 771 2692

Savi' Il Bistrot1946
Via Gino Alfani, 23/25,
Tel. 081 1827 5813

Mani in pasta
Via Ercole Ercoli
Tel.081 1808 7161

Villa Castriota
Via Castriota, 98
Tel.081 537 2911

META

Dal Ceppone
Via G. Marconi, 48
Tel.0815321722

Ninuccio
Segue Via Casa
Iaccarino, 37
Tel.0815321436

Tico Tico
Via A. Caruso, 3
Tel.0815321837

C/MARE

Chalet Annamaria
Via Caio Duilio, 99
Tel. 0818722366

**Ristorante
Lungomare**
Corso G. Garibaldi, 104
Tel. 081 391 4694

C'è Posto per te
Via Venezia
Tel. 0818718871

Don Giovanni
C.so De Gasperi, 145
Tel. 0818714970

Piazzetta Milù
C.so De Gasperi, 23
Tel. 0818715779

Cupptiè
C.so De Gasperi, 2
Tel. 3387759222

**Yacht Club
Marina di Stabia**
C.so De Gasperi, 313
Tel. 0818722118

Don Mimi
Str. Panoramica, 64
Tel. 0818700316

Taverna Mafalda
Via Padre Kolbe, 24
Tel.081 1909 3381

Arte Pizza
Via Casoni Marna, 15
Tel.0811816 6022

Pizzeria San Michele
Via Casa D'Auria
Tel.081 873 8350

Pizzeria Terra Mia
Via Cappella dei Bisi
Tel.342 593 4247

Pizzeria O' Presidente
Via G. Bonito, 70
Tel.081 1811 2377

**Pizzeria
Regina Elena**
Via IV Novembre, 31
Tel.081 060 1885

S.A.ABATE

Masseria Gabriele
Via Palmentiello, 6
Tel.3358118964

La Costiera
Via Sassola, 104
Tel. 0818741693

GRAGNANO

**Agriturismo
Villa Antica**
Strada statale per
Agerola, 137
Tel. 0815392210

VICO EQUENSE

Al Buco
Via Roma,19
Tel. 0818016255

Ristorante Mustafà
Via Murrano, 9
Tel. 0818028602

TORRE
ANNUNZIATA

Corte 77 2.0
Via G. Murat, 77
Tel. 3384240920

Il Borgo

Via Porto, 65
Tel. 338 185 8806

Pizzeria Oplonti
Via Sepolcra, 22
Tel. 08119204896

La Barchetta
Viale Guglielmo
Marconi, 7
Tel. 081 1809 8510

Mari e Monti
Via Vesuvio, 38
Tel. 081 536 9422

META

Annarè
Corso Italia, 54
Tel. 0818086848

Mazz & Panell
Corso Italia, 21
Tel. 081 365 0811

Golden Beach
Via Traversa
Alimuri, 13
Tel. 081 532 2607

**Tavernetta
Cinquantotto**
Via Angelo
Cosenza, 56/58
Tel. 081 808 6605

**Ristorante
Lido Marinella**
Via Antonio Caruso,1
Tel. 081 532 2030

**Mamà Drink
Food Relax**
S. Statale 145
Tel. 376 117 0545

LE CURE DOMICILIARI ACCREDITATE
ARRIVANO A CASA TUA

DIRETTORE SANITARIO
DOTTOR PAOLO NARDELLI

LA SALUTE
VICINO A TE

Le Cure Domiciliari rappresentano una risposta concreta ai bisogni di salute delle persone che necessitano di assistenza sanitaria, riabilitativa o socio-sanitaria direttamente nel proprio domicilio.

Vivantis Home Care offre un servizio qualificato, personalizzato e integrato, garantendo professionalità, continuità assistenziale e rispetto della dignità di ogni persona.

COSA SONO LE
CURE DOMICILIARI?

È un insieme di prestazioni sanitarie, infermieristiche, riabilitative e socio-assistenziali erogate a domicilio, su prescrizione del Medico di Medicina Generale o del Pediatra, attraverso il Servizio Sanitario Regionale. L'obiettivo è prendersi cura della persona nel suo ambiente di vita, favorendo l'autonomia, la qualità della vita e sostenendo la famiglia.



Assistenza Domiciliare Integrata
in accreditamento con il Servizio Sanitario Regionale

Corso Vittorio Emanuele 79 - Castellammare di Stabia (NA)
consorziovhc@pec.it - Tel. 0818723975

PIZZERIE & RISTORANTI



• PIZZERIE & RISTORANTI •

C/MARE

Lungomare Restaurant
Corso Garibaldi, 104
Tel. 081 391 4694

Piazzetta Milù
Corso A. De Gasperi, 23
Tel. 081 871 5779

La Monica Braceria Ristorante
Piazza Papa Giovanni XXIII, 35
Tel. 081 1918 5013

Vida Pizza & More
Via Enrico De Nicola, 35
Tel. 081 633 0951

S.A.ABATE

500 Gradi Pizza e Fritti
Via Madonna di Fatima, 18
Tel. 081 873 8608

Masseria Gabriele
Via Palmentello, 6
Tel. 081 874 2813

Ristorante La Costiera
Via Sassola, 104
Tel. 081 874 1693

Pizzeria La Certosa da Mario
Via Nocera, 100
Tel. 081 873 4114

GRAGNANO

Pastificio Cuomo Bistrot
Via Roma, 29/A
Tel. 081 060 1402

Il Tris 2.0
Strada Statale per Agerola 366, 143
Tel. 081 376 3900

Hostaria e Pizzeria L'Antico Borgo
Via Castello, 7
Tel. 081 879 5688

S.M. LA CARITÀ

Al Boccone del Cardinale
Via Cappella dei Bisi, 111
Tel. 081 802 6884

Cannavacciuolo Il Massimo del Tagliere
Via Petrarco, 220
Tel. 328 191 6483

Pizza & Buoi
Via della Visitazione, 26/28
Tel. 081 874 1252

Enoteca Masseria delle Grazie
Via Madonna delle Grazie, 200
Tel. 081 064 1068

Carlino Superior Beef
Via Petrarco, 40
Tel. 333 928 8728

VICO EQUENSE

Da Giovanni
Via R. Bosco, 192
Tel. 081 879 8615

Frate Cosimo
Via R. Bosco, 796
Tel. 081 802 4781

Il Casale del Mirto
Via R. Bosco, 896
Tel. 081 1973 7898

META

La Conca
Via del Mare
Tel. 081 532 1495

Annarè
Corso Italia, 54
Tel. 081 808 6848

Il Verricello 2.0
Via Angelo Cosenza, 128
Tel. 377 097 2059

Ristobar Antonietta
Via A. Cosenza, 145
Tel. 081 1917 7022

TORRE ANNUNZIATA

O Sole Mio
Via Roma, 107
Tel. 345 210 5199

Ristorante Pizzeria Viento n'Poppa
Via Guglielmo Marconi, 9
Tel. 353 421 9693

La Stalla Tenuta Nunziata
Via Carola, 14/A
Tel. 388 371 1065

Craft27
Via Michele Caravelli, 18
Tel. 338 106 6895

POMPEI

Ristorante Il Principe
Via Colle San Bartolomeo, 4
Tel. 081 850 5566

Mercato Pompeiano Restaurant
Via Sacra, 13
Tel. 081 850 5145

Alleria Pizzeria Newpolitana
Via Sacra, 23/25/27
Tel. 081 424 2253

Pompei Centrale
Traversa Pironti, 2
Tel. 081 850 1405

Pompeo Magno
Via S. Abbondio, 155
Tel. 081 859 8050

Fresco Trattoria Pizzeria
Via Macello, 22
Tel. 081 235 9161

Coffee House
Via Plinio, 16
Tel. 081 537 9327

SORRENTO

Ristorante Donna Sofia
Via Torquato Tasso, 45
Tel. 081 877 3532

'O Parrucchiano La Favorita
Corso Italia, 71/73
Tel. 081 878 1321

Ristorante Pizzeria S. Antonino
Via Santa Maria delle Grazie, 6
Tel. 081 877 1200

Ristorante La Basilica
Via Sant'Antonino, 28
Tel. 081 877 4790

Il Leone Rosso
Via Marziale, 25
Tel. 081 807 3089

La Lanterna
Via San Cesareo, 23
Tel. 081 878 1355

Bistrot Lievitomadre Iommella
Corso Italia, 259 A/B
Tel. 081 010 8558

PIANO DI SORRENTO

Le Tre Arcate
Piazza Cota, 9/10
Tel. 081 532 1849

Pizzeria 49
Via San Michele, 6
Tel. 081 808 7167

Ristorante Pizzeria La Rosa
Via Nastro Azzurro, 28
Tel. 081 808 3556

Il Ghiottone
Via Mortora, 24
Tel. 081 532 2966

Artigiani Scotto
Piazza della Repubblica, 27
Tel. 081 1881 5758

SANT'AGNELLO

Alfred Trattoria Moderna
Via Cappuccini, 30
Tel. 371 613 1509

Ristorante Moonlight
Via Cappuccini, 68/A
Tel. 081 877 2234

Ristorante La Marinella
Piazzetta Marinella, 12
Tel. 081 807 5674

Trattoria La Perla
Via Nastro Azzurro, 23
Tel. 081 878 6850

Vesuvio Panoramico Restaurant
Corso M. Crawford, 85
Tel. 81 878 1352

LE CURE DOMICILIARI ACCREDITATE ARRIVANO A CASA TUA

DIRETTORE SANITARIO
DOTTOR PAOLO NARDELLI

LA SALUTE VICINO A TE

Le Cure Domiciliari rappresentano una risposta concreta ai bisogni di salute delle persone che necessitano di assistenza sanitaria, riabilitativa o socio-sanitaria direttamente nel proprio domicilio.

Vivantis Home Care offre un servizio qualificato, personalizzato e integrato, garantendo professionalità, continuità assistenziale e rispetto della dignità di ogni persona.

COSA SONO LE CURE DOMICILIARI?

È un insieme di prestazioni sanitarie, infermieristiche, riabilitative e socio-assistenziali erogate a domicilio, su prescrizione del Medico di Medicina Generale o del Pediatra, attraverso il Servizio Sanitario Regionale. L'obiettivo è prendersi cura della persona nel suo ambiente di vita, favorendo l'autonomia, la qualità della vita e sostenendo la famiglia.



Assistenza Domiciliare Integrata
in accreditamento con il Servizio Sanitario Regionale

Corso Vittorio Emanuele 79 - Castellammare di Stabia (NA)
consorziovhc@pec.it - Tel. 0818723975

LA PRIMA CUPOLA DI NAPOLI LA CHIESA DI SANTA CATERINA A FORMIELLO



Nel cuore di Napoli, a pochi passi da Porta Capuana, esiste una chiesa che molti attraversano con lo sguardo senza sapere cosa custodisce: Santa Caterina a Formiello. Secondo la tradizione storico-artistica, la sua cupola è considerata la prima cupola realizzata a Napoli: un segno importante del passaggio dalla città medievale a quella rinascimentale.

Il nome della chiesa racconta già una parte della sua storia. "A Formiello" deriva dal latino ad formis: in questa zona passavano infatti i formali, cioè i condotti dell'antico acquedotto. La chiesa sorge quindi in un luogo in cui la memoria religiosa si intreccia con quella urbana, fatta di acqua, passaggi, mura e strade d'ingresso alla città.

L'edificio è dedicato a Santa Caterina d'Alessandria, martire e figura di grande sapienza. Eppure, entrando, si scopre una particolarità: accanto alla devozione per la santa titolare, sono presenti anche numerosi richiami a Santa Caterina da Siena, soprattutto nella decorazione pittorica. È uno di quei casi in cui una chiesa napoletana diventa quasi un libro aperto, dove devozioni diverse dialogano tra loro.

La costruzione attuale fu avviata tra la fine del Quattrocento e il

Cinquecento, in un periodo in cui Napoli si apriva al linguaggio del Rinascimento. Ma osservandone l'interno si percepisce anche l'anima barocca: altari ricchi, decorazioni, dipinti, marmi e una scenografia sacra pensata per colpire lo sguardo del fedele. Santa Caterina a Formiello è proprio questo: un incontro tra equilibrio rinascimentale e forza teatrale barocca.

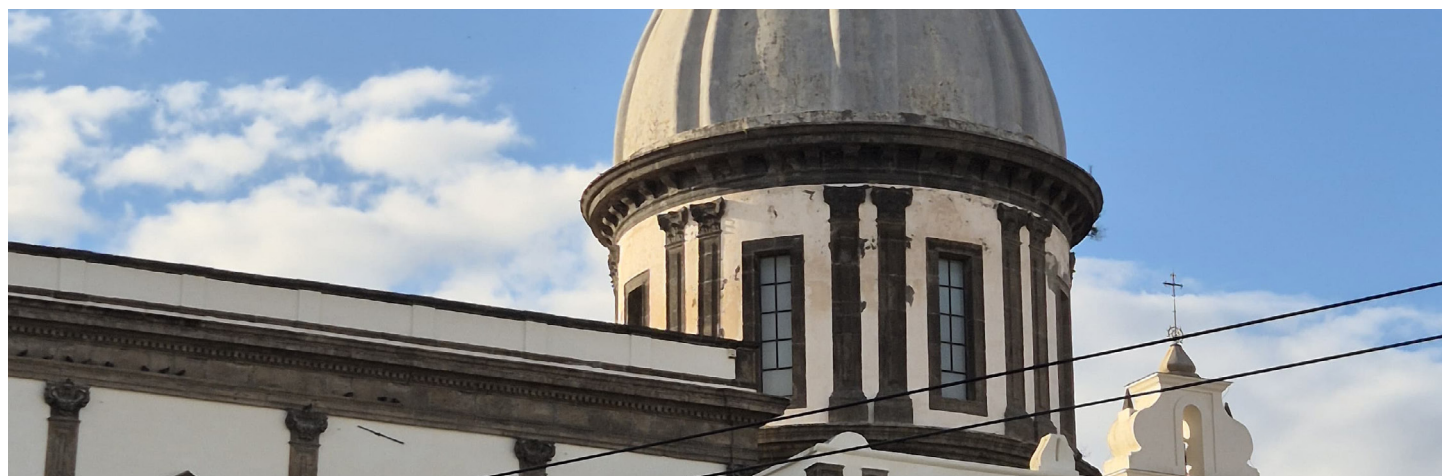
Tra gli elementi più sorprendenti c'è la cappella dei Martiri d'Otranto.

Qui Napoli custodisce una memoria che arriva dalla Puglia e dal drammatico episodio del 1480, quando Otranto fu conquistata dagli Ottomani. Secondo la tradizione, alcune reliquie dei martiri furono portate a Napoli per volontà aragonese, legando per sempre questa chiesa alla storia di Otranto.

Santa Caterina a Formiello non è solo una chiesa bella. È un luogo in cui la città racconta la sua architettura, la sua fede, le sue acque antiche e le sue memorie mediterranee.

Sono **Antonio**, divulgatore culturale e narratore di Napoli e della Campania. Se ti piacciono storie, leggende e curiosità come questa, mi trovi sui social come **"Vurriasape"**.

A CURA DI ANTONIO BUONDONNO



RSA - "Villa Geras" TAKE CARE CENTER ACCREDITATA CON IL S.S.N.

La nuova struttura sociosanitaria Villa Geras è disposta su 4 piani con camere doppie e triple, tutte climatizzate e dotate di servizi igienici privati.

Priva di barriere architettoniche, è dotata di cucina, sale da pranzo, ambienti dedicati per l'incontro con i propri familiari, ampi spazi per momenti di socializzazione, ricreazione e animazione, possiede una palestra riabilitativa ed anche una piccola cappella per potersi raccogliere in preghiera, il tutto circondato da un ampio parco attrezzato con panchine e pavimentato in viali per piacevoli passeggiate all'aria aperta.



Centro di Riabilitazione
TAKE CARE CENTER



I SERVIZI

Sono previsti molteplici servizi che vanno dalla cura della persona al sostegno psicologico come: prestazioni fisioterapiche, riabilitative, infermieristiche, generiche e specialistiche, assistenza sociale, assistenza alla persona e assistenza spirituale. Per tutti gli Ospiti saranno sempre previsti momenti di animazione e socializzazione volti ad allietare le giornate quotidiane e festive. Sarà possibile avere menu dedicati e diete personalizzate, così come servizi di cura alla persona: parrucchiere, estetista, podologo sempre disponibili e in loco, il tutto al fine di consentire una presa in carico globale e individualizzata dell'ospite - paziente.

Castellammare di Stabia - Via Sanità, 16 - 18 - Tel. 081.8707296 - 081.8704756 - 081.8701957
www.villageras.it - info@villageras.it - tcc.srl@pec.it

BATMAN (1989)

DAL 14 AL 16 SETTEMBRE



GUARDA IL TRAILER
SU YOUTUBE

SCOPRI GLI ORARI: WWW.STABIAHALL.IT



AVENGERS ENDGAME EXTRA

DAL 24 AL 27 SETTEMBRE

GUARDA IL TRAILER
SU YOUTUBE



SCOPRI GLI ORARI: WWW.STABIAHALL.IT



RESIDENT EVIL

DAL 17 SETTEMBRE



GUARDA IL TRAILER
SU YOUTUBE

SCOPRI GLI ORARI: WWW.STABIAHALL.IT



CENTRO MEDICINA PSICOSOMATICA COOPERATIVA SOCIALE

Iscritta all'Albo dei Prestatori Accreditati con l'Ambito Territoriale
Sociale N°27 del Comune di Castellammare di Stabia per l'erogazione di:

- Prestazioni di assistenza domiciliare integrata (A.D.I.)
con servizi sanitari rivolte a persone anziane e disabili;
- Servizi di assistenza scolastica in favore di alunni con disabilità;
- Servizi di assistenza domiciliare integrata e socio-assistenziale
in favore di persone anziane e disabili

Castellammare di Stabia • Corso V. Emanuele, 79 • Tel. 081 872 3975
www.centromp.it • info@centromp.it



THE INVITE

DAL 16 SETTEMBRE



GUARDA IL TRAILER
SU YOUTUBE

SCOPRI GLI ORARI: WWW.STABIAHALL.IT



AMORI E INCANTESIMI 2

DAL 10 SETTEMBRE

GUARDA IL TRAILER
SU YOUTUBE



SCOPRI GLI ORARI: WWW.STABIAHALL.IT



CARS MOTORI RUGGENTI 20ESIMO ANNIVERSARIO

DA GIOVEDÌ 17 SETTEMBRE



GUARDA IL TRAILER
SU YOUTUBE

SCOPRI GLI ORARI: WWW.STABIAHALL.IT



LE CURE DOMICILIARI ACCREDITATE ARRIVANO A CASA TUA

DIRETTORE SANITARIO
DOTTOR PAOLO NARDELLI

LA SALUTE VICINO A TE

Le **Cure Domiciliari** rappresentano una risposta concreta ai bisogni di salute delle persone che necessitano di assistenza sanitaria, riabilitativa o socio-sanitaria direttamente nel proprio domicilio.
Vivantis Home Care offre un servizio qualificato, personalizzato e integrato, garantendo professionalità, continuità assistenziale e rispetto della dignità di ogni persona.

COSA SONO LE CURE DOMICILIARI?

È un insieme di **prestazioni sanitarie**, infermieristiche, riabilitative e socio-assistenziali erogate a domicilio, su prescrizione del Medico di Medicina Generale o del Pediatra, attraverso il Servizio Sanitario Regionale. L'obiettivo è prendersi cura della persona nel suo ambiente di vita, favorendo l'autonomia, la qualità della vita e sostenendo la famiglia.



Assistenza Domiciliare Integrata
in accreditamento con il Servizio Sanitario Regionale

Corso Vittorio Emanuele 79 - Castellammare di Stabia (NA)
consorziovhc@pec.it - Tel. 0818723975

PANE, AMMORE E TARANTELLA



DAL 25 AL 26 SETTEMBRE
AVELLA (AV)



SCOPRI DI PIÙ:

I CORTILI DELLA STORIA



19 E 20 SETTEMBRE
SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO (SA)



PIZZA A VICO



DAL 15 AL 17 SETTEMBRE
VICO EQUENSE (NA)



SCOPRI DI PIÙ:

ASPRINUM FESTIVAL



DAL 17 AL 20 SETTEMBRE
CESA (CE)



SCOPRI DI PIÙ:

FESTA DELL'UVA SOLOPACA



DALL'11 AL 16 SETTEMBRE
SOLOPACA (BN)



SCOPRI DI PIÙ:

SAGRA DEI FUNGHI



DAL 25 SETTEMBRE AL 18 OTTOBRE
CUSANO MUTRI (BN)



SCOPRI DI PIÙ:

DAI CAMPI ALLA TAVOLA PRIMA DEL VESUVIO: LE ANALISI SULLE VITTIME SVELANO LA LORO REALE ALIMENTAZIONE

Un nuovo studio bioarcheologico sui resti scheletrici scoperti nella Villa B di Oplontis (Torre Annunziata) ha gettato nuova luce sulla vita quotidiana delle vittime dell'eruzione del 79 d.C.

Esaminando con precisione le tracce chimiche lasciate dagli isotopi stabili di carbonio e azoto nel collagene osseo di 46 individui, i ricercatori del Parco Archeologico di Pompei e dell'Università della Campania "Luigi Vanvitelli" sono riusciti a ricostruire nel dettaglio la dieta abituale della comunità. Contrariamente a quanto la vicinanza alla costa e la presenza di un vivace snodo portuale facessero presagire, la popolazione locale si sosteneva in larga parte grazie ai frutti generosi della terra.

Cereali come il grano e l'orzo, abbinati ai legumi coltivati nella piana vesuviana, costituivano il vero pilastro fondamentale dell'alimentazione diurna di quasi tutti gli abitanti. Le proteine di origine animale, incluse le carni e i prodotti lattiero-caseari, venivano inte-

grate nella dieta ma soltanto in misura decisamente più contenuta. Sorprendentemente, il consumo di pesce e di altre risorse marittime è risultato inaspettatamente marginale, smentendo la convinzione diffusa che la prossimità al mare implicasse in modo automatico un regime alimentare prevalentemente ittico. I dati scientifici emersi dalle indagini indicano inoltre che non vi erano discrepanze significative tra la dieta maschile e quella femminile, a testimonianza di un accesso sostanzialmente equo ed omogeneo al cibo all'interno del gruppo analizzato.

Questa importante ricerca scientifica, pubblicata di recente sul Journal of Archaeological Science: Reports, dimostra in maniera evidente come le moderne analisi di laboratorio possano spingersi ben oltre lo studio dei classici reperti materiali o delle sole strutture architettoniche, restituendo un ritratto incredibilmente vivido, profondo e autentico delle consuetudini quotidiane della popolazione antica prima della catastrofe.

A CURA DI ISACCO DI MAIO



**VENDITA , INSTALLAZIONE E
ASSISTENZA CENTRALINI TELEFONICI HOTEL & BUSINESS
RETI LAN - FIBRA OTTICA - VIDEO SORVEGLIANZA
INFORMATICA - ARREDI UFFICIO**

**Gragnano - Via Dei Pastai, 7 - Tel. 081.801.26.96 - 338.68.88.538
www.sitecomimpianti.it - alfonso@sitecomimpianti.it**





CONTINUA

FINO AL 16 SETTEMBRE



TECH TO SCHOOL

ENTRI DA EXPERT ESCI DA EXPERTO



Hisense
TV QLED 65" UHD
4K 65E78Q

- Display QLED UHD 4K 3840x2160
- Dolby Vision HDR10+
- Audio Dolby Atmos 2x10W
- Dimensioni (LxAxP):
1453x875x298 mm



449



RAM
8GB

SSD
512GB



IN REGALO



VALE € 158,90

ASUS

NOTEBOOK VIVOBOOK
E1504FABQ5705W

- Processore AMD Ryzen 5 40
- Scheda grafica integrata
- Windows 11

479



REDMI
17 4G

Display 6,9"
Flat display 120 Hz

RAM 4 GB
ROM 128 GB

Fotocamera
50+5+AiMp
Frontale 8Mp

Batteria 7500 mAh
TurboCharging 45W

199,90



expert



ACQUISTA UNO DEI TANTI PC
E TABLET SELEZIONATI

IN REGALO*

SMART KIT

VALE € 158,90



SAMSUNG

CLIMATIZZATORE MONO SPLIT 9.000 BTU FAR09MLH SERIE PANAREA

- **Carico termico teorico nominale:**
Raffrescamento: btu 9.562
(minima btu 3.107 - massima btu 11.611)
Riscaldamento: btu 8.879
(minima btu 2.800 - massima btu 11.508)
- **Classe energetica stagionale:**
in Raffrescamento A++ (SEER 6.30)
in Riscaldamento A+ (SCOP 4.00)
- **Consumo Annuo:**
in Raffrescamento 156 kWh/a
in Riscaldamento 910 kWh/a



9.000 BTU

359

9KG



A
A
G

399

LG
LAVATRICE
F4NX1009NWB

- Lavaggio a vapore Steam: igienizza i tessuti, elimina germi e batteri
- Controllo remoto tramite l'utilizzo dell'App LG thinQ • Dimensioni (HxLxP): 85x60x55cm

204Kw
Consumo
annuo



SAMSUNG

FRIGO COMBINATO RB34C672DSEAF

- Capacità frigorifero 230lt
- Capacità congelatore 114lt
- AI Energy mode: risparmia fino al 15% di energia • Tecnologia SpaceMax: riduce lo spessore delle pareti, creando più spazio per la conservazione degli alimenti
- All-Around Cooling: garantisce un freddo uniforme in ogni zona del frigorifero • Dimensioni (HxLxP): 185.3x59.5x65.8 cm

IN REGALO
Galaxy Tab A11



D
A
G

599



gruppo
somma

INSERISCI I TUOI ANNUNCI
GRATUITAMENTE

TRAMITE MAIL:
ANNUNCI@GIORNALEWEEKEND.EU

SUL NOSTRO SITO:
WWW.GIORNALEWEEKEND.EU

INVIA UN MESSAGGIO
SU WHATSAPP:
333 952 22 11

IMMOBILI VENDESI

BOSCOREALE CENTRO, VENDESI LOCALE DI 40 MQ COMPOSTO DA 2 VANI BAGNO CUCINA CABINA ARMADIO ALTEZZA 2 METRI ADATTO A DEPOSITO UFFICIO STUDIO LABORATORIO ARTISTICO. PREZZO 30.000. 3756552272

VENDO NEGOZIO C\MARE DI STABIA VIA RAIOLA VICINO ALL'AGENZIA DELL'ENTRATE LIBERO 3408335327

VENDESI A LA SPEZIA MUGGIANO APPARTAMENTO 2 CAMERE, 1 CAMERETTA TRIPLA ESPOSIZIONE RISCALDAMENTO AUTONOMO PORTA BLINDATA. TEL 3382057912

PENISOLA SORRENTINA CEDESI ATTIVITA' BEN AVVIATA E DIMOSTRABILE CON FATTURATI ED AGI. LICENZE DI TABACCHI, GIOCHI, EDICOLA; BAR ETC. IN ZONA ALTAMENTE COMMERCIALE E CENTRALE. EURO 590.000,00 3403962504

IN SCAFATI PROVINCIA DI SALERNO ALL'USCITA DELLA STATALE 268 VENDESI CAPANNONE INDUSTRIALE IN CEMENTO ED IN OTTIMO STATO: MQ COPERTI 680, ALTEZZA M. 5,15, 2 UFFICI, 2 BAGNI CON ANTIBAGNO, SPOGLIATOIO, AREA SCOPERTA MQ 500 CON TETTOIA DI MQ 300, IL TUTTO RECINTATO DA MURA CON CANCELLO AUTOMATICO: TRATTATIVA RISERVATA 3356639820

VENDESI A LA SPEZIA MUGGIANO APPARTAMENTO 2 CAMERE, 1 CAMERETTA TRIPLA ESPOSIZIONE RISCALDAMENTO AUTONOMO PORTA BLINDATA. TEL 3382057912

VENDESI NEGOZIO 25 MQ C\MARE DI STABIA 3408335327

VENDESI PALAZZINA CON GIARDINO 300 MQ VENDO QUOTA PARI 667/1000 3928928406 SITA IN VIA VILLA GAIA 2 PANORAMICA

VENDESI APPARTAMENTO 83 MQ DA RISTRUTTURARE ALLA VIA FRATTE CASTEL-

BioDental
STUDIO

servizi:

- Protesi fissa e mobile
- Implantologia
- Ortodonzia invisibile
- con mascherine
- Sbiancamento
- Radiografie in sede

Via Casa D'Auria, 90 - Sant'Antonio Abate (NA) / Tel. 081 879 70 95

IMMOBILI FITTASI

LAMMARE DI STABIA EURO.1650000 TEL. 3280738868

CASTELLAMMARE DI STABIA IN ZONA STRADA STATALE PANORAMICA VENDESI PALAZZINA DI SEI APPARTAMENTI DI 100MQ.CIASCUNO OLTRE A BALCONATE E TERRAZZI PER ULTERIORI 500MQ. AMPIA CORTE DI OLTRE 600MQ. DOVE E' POSSIBILE PARCHEGGIARE AUTO E MOTO INOLTRE IL FABBRICATO HA DI PERTINENZA 4 BOX AUTO. ZONA TRANQUILLA E PANORAMICA SUL GOLFO DI NAPOLI. IDEALE PER INVESTIMENTO O STRUTTURA RICETTIVA. TRATTATIVA RISERVATA 0815342338

REFERENZIALE E REDDITO DIMOSTRABILE E GARANTITO TEL. 3470563574 ED EMAIL: RAFRANO@LIBERO.IT

C.MARE DI STABIA. FITTASI STUDIO DI 60 MQ A VIA ROMA PARZIALMENTE AMMOBILIATO, CON INGRESSO E DUE STANZE. CELL. 3391716328

C/MARE DI STABIA. VIA ROMA FITTASI UFFICIO RISTRUTTURATO DI 60 MQ CON DUE STANZA INDIPENDENTI , SALA D'ATTESA E BAGNO. 3391716328

FITTASI APPARTAMENTO AMMOBILIATO COMPOSTO DA DUE STANZE DA LETTO, CUCINA+BAGNO E CON AMPIO GIARDINO .CON IMPIANTO WIFI E CONDIZIONATORI . L'AFFITTO PARTE DA UN MINIMO DI TRE GIORNI A UN MASSIMO DI 20 GIORNI. TEL 3339943471

IN GRAGNANO ZONA PONTE CARMIA-NO FITTASI AMPIO APPARTAMENTO AL PIANO RIALZATO COMPOSTO DA 4 CAMERE, CUCINA,CUCININO,2 BAGNI,RIPOSTIGLIO,3 BALCONI,GROSSO TERRAZZO E POSTO AUTO CONDOMINIALE: EURO 950 NON TRATTABILI 3356639820

BOSCOREALE NA. FITTASI APPARTAMENTO ARREDATO COMPOSTO DA CUCINA SALONE, 2 CAMERE DA LETTO, AMPIO CORRIDOIO PIU' BAGNO PIU' POSTI AUTO TEL. 0813621126

IN GRAGNANO ZONA PONTE CARMIA-

ORARI FARMACIE				
POMERIDIANO h 13:00 - 16:00				
Città	Sabato 19/09	Domenica 20/09	Sabato 26/09	Domenica 27/09
C.MARE DI STABIA	IMPARATO STR. SANTA MARIA DELL'ORTO, 16 TEL. 081 871 1219	FILONI (SCEPI F) VIA NAPOLI, 328 TEL. 081 870 4139	DEL MARE CORSO A. DE GASPERI, 165 TEL. 081 318 7770	GAVA VIA GIUSEPPE COSENZA, 93 TEL. 081 871 1558
GRAGNANO	IERVOLINO VIA MARIANNA SPAGNUOLO, 28 TEL. 081 879 5539	IERVOLINO VIA MARIANNA SPAGNUOLO, 28 TEL. 081 879 5539	IL PAVONE VIA CAPPELLA DEI BISI, 21/23 TEL. 081 874 2694	IL PAVONE VIA CAPPELLA DEI BISI, 21/23 TEL. 081 874 2694
POMPEI	KYROS VIA ROMA, 12 TEL. 081 856 2776	KYROS VIA ROMA, 12 TEL. 081 856 2776	KYROS VIA ROMA, 12 TEL. 081 856 2776	KYROS VIA ROMA, 12 TEL. 081 856 2776
SANT'ANTONIO ABATE	//	SCHETTINO VIA ROMA, 502 TEL. 081 879 6010	//	RUSSO VIA NOCERA, 178 TEL. 081 879 7697
SANTA MARIA LA CARITÀ	KYROS VIA PETRARO, 42 TEL. 081 874 2114	KYROS VIA PETRARO, 42 TEL. 081 874 2114	KYROS VIA PETRARO, 42 TEL. 081 874 2114	KYROS VIA PETRARO, 42 TEL. 081 874 2114
SORRENTO	INTERNAZIONALE (PIANO DI SORRENTO) CORSO ITALIA, 261 TEL. 081 532 1634	INTERNAZIONALE (PIANO DI SORRENTO) CORSO ITALIA, 261 TEL. 081 532 1634	RUSSO VIA DEGLI ARANCI, 171 TEL. 081 877 2310	RUSSO VIA DEGLI ARANCI, 171 TEL. 081 877 2310
TORRE ANNUNZIATA	KYROS TORRE NORD CORSO UMBERTO I, 221 TEL. 081 862 3918	KYROS TORRE NORD CORSO UMBERTO I, 221 TEL. 081 862 3918	*CONTALDO* S. TERESA P.ZA ERNESTO CESARO, 59 TEL. 081 861 1766	*CONTALDO* S. TERESA P.ZA ERNESTO CESARO, 59 TEL. 081 861 1766

Fonte: www.ordinefarmacistinapoli.it

NO FITTASI AMPIO APPARTAMENTO AL PIANO RIALZATO COMPOSTO DA 4 CAMERE, CUCINA,CUCININO, 2 BAGNI,RIPOSTIGLIO, 3 BALCONI, GROSSO TERRAZZO E POSTO AUTO CONDOMINIALE: EURO 950 NON TRATTABILI 3356639820

CASTELLAMMARE DI STABIA PRESSO SCUOLA MEDIA STABIAE FITTASI GRAZIOSO LOCALE COMMERCIALE PER QUALSIASI ATTIVITÀ, COMPLETAMENTE RISTRUTTURATO DI 40MQ CON SERVIZI IGIENICI E RIPOSTIGLIO, INGRESSO E VETRINA SU STRADA. PER APPUNTAMENTI CHIAMARE 3334755615.

FITTASI 2 APPARTAMENTI DI 55MQ CAD. AD AGEROLA USO UFFICIO CENTRALI TEL 3477393984 SOLO MESSAGGI WHATSAPP

C/MARE DI STABIA VIA S. MARIA DLL'ORTO 46 ZONA CENTRALE FITTASI LOCALE COMMERCIALE 17 MQ €450,00/MESE TEL 0818709006

FITTASI LOCALE COMMERCIALE DI MQ 45 C/ MARE DI STABIA VIALE EUROPA,182.TEL 3336010370/3349856093

FITTASI LOCALE COMMERCIALE MQ 95 C/MARE DI STABIA VIALE EUROPA, 76. TEL 3336010370/3349856093

C.MARE DI STABIA. FITTASI STUDIO DI 50 MQ AL VIALE EUROPA PARZIALMENTE AMMOBILIATO, CON INGRESSO E DUE STANZE . CELL. 3334092963

FITTASI VANI 2 + ACCESSORI AMMOBILIATO E RISTRUTTURATO VIA VIRGILIO CASTELLAMMARE SECONDO PIANO CON ASCENSORE (SOLO REDDITI CERTIFICATI) 3404758611

AFFITTASI AMPIA STANZA SINGOLA IN APPARTAMENTO ARREDATO, ZONA TRANQUILLA E BEN COLLEGATA,USO CUCINA E SERVIZI, DISPONIBILE DA SETTEMBRE, AFFITTO ANCHE PER BREVI PERIODI,PREZZO DA CONCORDARE TEL. 3445698245

FITTASI LOCALE MQ 96 INDIPENDENTE AL PIANO SEMINTERRATO COMPOSTO DA: 3 CAMERE , CUCINA , BAGNO , RIPOSTIGLIO , PIU SPAZIO ANTISTANTE DI

CA' MQ 50 PIU POSTO AUTO . LOCALE ADATTO COME APPARTAMENTO , UFFICI , OPPURE COMMERCIALE . PREZZO EURO 650,00 MENSILI CON DOVUTE GARANZIE. 3356639820

IN GRAGNANO ZONA PONTE CARMIA-NO FITTASI LOCALE DI MQ 130 PIU 3 BALCONI E GROSSO TERRAZZO: 4 CAMERE, CUCINA , 2 BAGNI, RIPOSTIGLIO E POSTO AUTO IL TUTTO RECINTATO AL PIANO RIALZATO. LOCALE IDONEO COME UFFICI OPPURE APPARTAMENTO. PREZZO EURO 950,00 MENSILI CON LE DOVUTE GARANZIE 3356639820

CERCO LAVORO PER EFFETTUARE PULIZIE DOMESTICHE IL VENERDI POMERIGGIO NEI COMUNI DI CASTELLAMMARE DI STABIA E SANTA MARIA LA CARITA'. NO PERDITEMPO. 3391991804

SONO UNA RAGAZZA DI 30 ANNI CHE CERCA LAVORO DAL LUNEDI AL VENERDI. HO LA PATENTE B. HO ESPERIENZA COME SEGRETATIA/CASSIERA E COME CABLATRICE DI AUTOMOTIVE. SONO DISPONIBILE SIA PER UN FULL TIME SIA PER UN PART TIME. 3921501676

PENSIONATO FF.AA., 62 ANNI, MASSIMA SERIETA E RISERVATEZZA, CERCO LAVORO ANCHE PART-TIME COME SEGRETARIO PRESSO STUDI MEDICI/NOTARILI/AVVOCATO ETC. ANCHE AZIENDE, COME PERSONA DI FIDUCI. AUTOMUNITO, DIPLOMATO. SE INTERESSATI POTETE CONTATTARMI TRAMITE CELL. 3475263953, MI CHIAMO LUIGI.

CERCO LAVORO URGENTEMENTE PER ASSISTENZA ANZIANI E PERSONE DISABILI H24 HO SOLO LA NOTTE MASSIMA SERIETA DISPONIBILITA PER CONTATTI TELEFONICI WHATSAPP 3761916872

RAGIONIERE 63 ENNE, CON ESPERIENZA PLURIENNALE IN CONTABILITA GENERALE, GESTIONE MAGAZZINO, PRATICO COMPUTER, CERCA LAVORO

A SCAFATI (SA) O ZONE LIMITROFE. PER CONTATTI: 339/3586823.

IDRAULICO ELETTRICISTA PICCOLI LAVORI DOMESTICI. 3791624156.

CERCO LAVORO DI SEGRETERIA PRESO UFFICI E STUDI CONOSCENZA DELLE LINGUE INGLESE E FRANCESE TEL 3477131761

ASSISTENTE ALL'INFANZIA QUALIFICATA CON ESPERIENZE DECENNALI DA FINE SETTEMBRE CON ORARIO INFRA SETTIMANALE DA ORGANIZZARE AL MOMENTO, SABATO INTERA GIORNATA 3397548592

CERCO LAVORO COME SIGNORA DELLE PULIZIE DI CASE O UFFICI O B&B,TRA POMPEI, SCAFATI, SANTA MARIA LA CARITA, SONO UNA PERSONA SERIA E AFFIDABILE AUTOMUNITA PER INFO CHIAMARE AL NUMERO 3423529996.

TUTTOFARE ELETTRICISTA. IDRAULICO. MONTAGGIO MOBILI. PICCOLI LAVORI. 3204042648 - 3791624156

COME BANCONISTA REPARTO GASTRONOMIA SUPERMERCATO - MINIMARKET - SALUMERIA. CELL 3514235967

RAGAZZA 42ENNE CERCA LAVORO PRESO SOLO DONNA ANZIANA AUTOSUFFICIENTE COME BADANTE DI MATTINA DALLE 9 ALLE 15 DEL POMERIGGIO ZONA CASTELLAMARE DI STABIA E PENISOLA SORRENTINA ASTENERSI ANONIMI E PERDI TEMPO SOLO PERSONE SERIE INTENZIONATE 3496700263

RAGAZZO 46ENNE CON GIA MODICA ESPERIENZA LAVORATIVA COME AIUTO CUOCO CERCA LAVORO ASTENERSI ANONIMI E PERDI TEMPO SOLO PERSONE SERIE INTENZIONATE CONTATTO 3381287197

SIG.RA ITALIANA, CERCA LAVORO DI QUALSIASI GENERE, TUTTI I GIORNI TRANNE LA NOTTE! SI PREGA ASTENERSI CHI NON E' INTERESSATO! PER MAGGIORI INFORMAZIONI, CHIAMARE ORE PASTI ALLO 081 8707088.

CERCO LAVORO COME BABYSITTER PREZ-



EXPRESS SERVICE
YOUR LOGISTICS AND TRANSPORT COMPANY

EXPRESS COURIER

DISTRIBUZIONE
GIORNALIERA
IN CAMPANIA

SERVIZI EVOLUTI DI LOGISTICA
PER LE AZIENDE

ZI MODICI E DONNA DI FIDUCIA 3791324216

SI EFFETTUANO LAVORI IN FERRO CAMBIO SERRATURE INFISSI IN ALLUMINIO ZANZARIERE TAPPARELLE 3382971308

RAGAZZA DOLCE E PAZIENTE E AMANTE DEI BAMBINI CERCA LAVORO COME BABYSITTER E PULIZIE IN CASA, UFFICI, PALESTRE, RISTORANTI E B&B €5 ALL'ORA. TEL. 3533346930

RAGAZZA AMANTE DEGLI ANIMALI OFFRESI COME DOG SITTER PER PASSEGGIATE. TEL. 3533346930

RAGAZZA CERCA LAVORO DI PULIZIE € 6,00 L' ORA IN B&B, UFFICI, STUDI, SCALE DI CONDOMINI E PALESTRE. TEL 3533346930 CHIAMARE DOPO LE 21:00

CERCASI PERSONALE COME BANCONISTA PER PASTICCERIA A CASTELLAMMARE DI STABIA PER INFORMAZIONI CHIAMATE AL NUMERO 0810640833

RAGAZZA DI BELLA PRESENZA ESTETISTA ESEGUE MANICURE E PEDICURE CON SMALTO €4, BAFFETTO O SPRACIGLIA €2 E MASSAGGI €10. 3633346930

ESTETISTA QUALIFICATA.SI ESEGUONO TRATTAMENTI ESTETICI PROFESSIONALI PER VISO E CORPO , MANI E PIEDI, LAMINAZIONE CIGLIA. MASSAGGI (RIASSANTI, ANTICELLULITE, LINFODRENANTI, RIMODELLANTI). CASTELLAM-

ORARI FARMACIE				
NOTTURNO h 20:00 - 09:00				
Città	Sabato 19/09	Domenica 20/09	Sabato 26/09	Domenica 27/09
C.MARE DI STABIA	DEL MARE CORSO ALCIDE DE GASPERI, 165 TEL. 081 318 7770	SCEPI S.DA PONTE DELLA PERSICA, 18/F TEL. 081 871 7555	IMPARATO STR. SANTA MARIA DELL'ORTO, 16 TEL. 081 871 1219	*TALARICO* DEL LEONE VIA VINCENZO MARIA SARNELLI, 3 TEL. 081 871 1256
GRAGNANO	IERVOLINO VIA MARIANNA SPAGNUOLO, 28 TEL. 081 879 5539	IERVOLINO VIA MARIANNA SPAGNUOLO, 28 TEL. 081 879 5539	IL PAVONE VIA CAPPELLA DEI BISI, 21/23 TEL. 081 874 2694	IL PAVONE VIA CAPPELLA DEI BISI, 21/23 TEL. 081 874 2694
POMPEI	D'ISOLA VIA PROVINCIALE RIPUARIA, 117 TEL. 335 135 3613	*STEARDO* DEL ROSARIO VIA SANT'ABBONDIO, 155 TEL. 081 850 7333	*STEARDO* DEL ROSARIO VIA SANT'ABBONDIO, 155 TEL. 081 850 7333	*MAROTTA* DEL SANTUARIO VIA PIAVE, 50 TEL. 081 856 1907
SANT'ANTONIO ABATE	SCHETTINO VIA ROMA, 502 TEL. 081 879 6010	SCHETTINO VIA ROMA, 502 TEL. 081 879 6010	RUSSO VIA NOCERA, 178 TEL. 081 879 7697	RUSSO VIA NOCERA, 178 TEL. 081 879 7697
SANTA MARIA LA CARITA	KYROS VIA PETRARO, 42 TEL. 081 874 2114 (A CHIAMATA)	KYROS VIA PETRARO, 42 TEL. 081 874 2114 (A CHIAMATA)	KYROS VIA PETRARO, 42 TEL. 081 874 2114 (A CHIAMATA)	KYROS VIA PETRARO, 42 TEL. 081 874 2114 (A CHIAMATA)
SORRENTO	INTERNAZIONALE (PIANO DI SORRENTO) CORSO ITALIA, 261 TEL. 081 532 1634	INTERNAZIONALE (PIANO DI SORRENTO) CORSO ITALIA, 261 TEL. 081 532 1634	RUSSO VIA DEGLI ARANCI, 171 TEL. 081 877 2310	RUSSO VIA DEGLI ARANCI, 171 TEL. 081 877 2310
TORRE ANNUNZIATA	CANALE "MADONNA DELLA NEVE" VIA ALFONSO DE SIMONE, 24 TEL. 081 861 1367	ROVIGLIANO DR MAX VIA ERCOLE ERCOLI, 21 TEL. 081 536 4088	*MAGLIULO* CARAVELLI VIA MICHELE CARAVELLI, 27/31 TEL. 081 862 1970	LAVARONE C.SO VITTORIO EMANUELE III, 134 TEL. 081 861 1168

Fonte: www.ordinefarmacistinapoli.it

MARE DI STABIA / TEL- 3510088414

RAGAZZA SERIA ESPERIENZA DECENNALE AMANTE DEI BAMBINI, CERCA LAVORO COME BABYSITTER, IN ZONA C/ MARE E SANTA MARIA LA CARITÀ, PER INFO CHIAMARE AL N. 334 807 5545

SASSOFONISTA APERITIVO DAY O PER TAGLIO TORTA NUZIALE. SERENATA MARCIA NUZIALE CON TROMBE EGIZIANE PER IL TUO EVENTO DA SOGNO 3296093129

CERCO LAVORO COME COMPAGNIA ANZIANI FIGURA FEMMINILE NO ALLE TATE ORE 9 FINO ALLE 3 X TRE VOLTE A SETTIMANA TEL.349 67 00 263

RAGIONIERE 63 ENNE, CON ESPERIENZA PLURIENNALE IN CONTABILITÀ GENERALE, GESTIONE MAGAZZINO, PRACTICO COMPUTER, CERCA LAVORO A SCAFIATI (SA) O ZONE LIMITROFE. PER CONTATTI: 339/3586823.

GIUSEPPE L'AGGIUSTATUTTO IDRAULICO ELETTRICISTA PICCOLI LAVORI DOMESTICI. TEL.3791624156

CERCO LAVORO COME BABYSITTER DONNA DI FIDUCIA. TEL. 3791324216

OFFRO LAVORO

NEXT GROUP SRL AZIENDA LEADER NEL SETTORE ENERGETICO SITA IN CASTELLAMMARE DI STABIA CERCA OPERATORI TELEFONICI SEDE DI LAVORO: CASTELLAMMARE DI STABIA SIANO ALLA RICERCA DI OPERATORI TELEFONICI DA INSERIRE NEL NOSTRO TEAM PER ATTIVITÀ NEL SETTORE ENERGIA ELETTRICA. - 650€ STIPENDIO GARANTITO - BONUS E INCENTIVI - FORMAZIONE E AFFIANCAMENTO - POSSIBILITÀ ANCHE PER PRIMA ESPERIENZA - OPPORTUNITÀ DI CRESCITA SE HAI VOGLIA DI LAVORARE E VUOI ENTRARE A FAR PARTE DI UN TEAM GIOVANE E DINAMICO, STIAMO CERCANDO PROPRIO TE! CONTATTACI PER INFORMAZIONI E COLLOQUIO TEL/WHATSAPP 3509942907

LABORATORIO DI SARTORIA IN SANTA MARIA LA CARITÀ CERCA RAGAZZA VOLENTEROSA E SERIA ANCHE PRIMA ESPERIENZA DA INSERIRE NEL PROPRIO ORGANICO, LAVORO TUTTO L'ANNO. PER INFO SOLO SE INTERESSATE WHATSAPP AL 3357956030

CERCHIAMO UNA FIGURA PROFESSIONALE DI CUCINO E CONFEZIONE DA INSERIRE NEL NOSTRO LABORATORIO DI SARTORIA DI COSTUMI DA BAGNO SITO A SANT'ANTONIO ABATE (NA) CON ESPERIENZA PREGRESSA NEL SETTORE SARTORIALE O CON FORTE MOTIVAZIONE AD APPRENDERE. DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ, ORE 8:30 ALLE 17:30. 081 18556929

CERCASI DOMESTICA ZONA PAGESI VESUVIANI A ORE PART-TIME TEL 3477131761

CERCO AUTISTA PRIVATO TRASPORTO SCOLASTICO SI ESIGE MAX SERIETÀ E FIDUCIA,ZONA CASTELLAMMARE. TEL.3452425469

CERCASI DONNA PER COMPAGNIA SI RICHIEDE CARATTERE SOLARE E BELLA PRESENZA TEL. 375 900 0128

CERCASI PER PERIODO ESTIVO AFFIANCAMENTO AUTISTA PER CONSEGNE CITTADINE SETTORE ALIMENTARE: ORARIO DI LAVORO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ ORE 07:30 - 17:30. 3356639820

CERCASI RAGAZZA O RAGAZZO PER LAVORO DI SEGRETERIA AUTOMARTIRE 081 8012827 / 3343803923

CERCASI PERSONALE COME BANCONISTA PER PASTICCERIA A CASTELLAMMARE DI STABIA PER INFORMAZIONI CHIAMATE AL NUMERO 0810640833

CERCASI DONNA PER COMPAGNIA NOTTE E GIORNO SI OFFRE VITTO ALLOGGIO E STIPENDIO TEL 081 878 47 15

CEDESI OTTIMA ATTIVITÀ COMMERCIALE INGROSSO SETTORE ALIMENTARE SEDE COMMERCIALE SCAFIATI PROVINCIA DI SALERNO. L'AZIENDA ESISTE DA CA' 37 ANNI, POSSIEDE VASTO PORTAFOGLIO CLIENTI DI CA' 500 UNITÀ DISLOCATI IN

GEMIS

SELEZIONIAMO CARNI PER RISTORANTI, HOTEL e PUB



Tel.: 340 37 47 481 Email: gemiscarni@gmail.com

TUTTA LA PENISOLA SORRENTINA E PAGESI VESUVIANI: SI CEDONO AUTOCARRI PER LA DISTRIBUZIONE CON TUTTE LE DOVUTE ATTREZZATURE E LA MASSIMA COLLABORAZIONE DA PARTE NOSTRA DURANTE IL CAMBIO DELLA GESTIONE. LE NOSTRE FORNITURE VENGONO EFFETTUATE DIRETTAMENTE DALLE AZIENDE CON DOVUTI CONTRATTI ANNUALI. SI CEDE PER RAGGIUNTA ETÀ PENSIONISTICA, TRATTATIVA RISERVATA, AFFARE PER CHI SUBENTRA. TEL. 3356639820

SI CERCA RAGAZZA/O GIOVANE D'ETÀ CON BUONA VOLONTÀ COMPROVATA ESPERIENZA LAVORATIVA CON UN MINIMO DI 2 ANNI PER ACCOGLIENZA CLIENTI E PULIZIE IMMOBILI ADIBITI A CASA VACANZE CONTATTARE SOLO PERSONE CHE RISPECCHIANO I REQUISITI INDICATI NO PERDITEMPO 3500403032

SI RICERCANO CONSULENTI TELEFONICI PER ATTIVITÀ DI PRESA APPUNTAMENTI A GRAGNANO : FISSO + INCENTIVI 3347653636

CERCHIAMO COMPAGNIA PER UNA SIGNORA ANZIANA, SI CERCA UNA PERSONA SERIA E AFFIDABILE DURANTE IL POMERIGGIO (DALLE ORE 15:00 ALLE 20:00). ZONA SANTA MARIA LA CARITÀ. NECESSARIO ESSERE AUTOMUNITI PER RAGGIUNGERE L'ABITAZIONE. TEL. 3471539808 NO PERDITEMPO

NELLA SEDE DI GRAGNANO, AZIENDA

LEADER NEL SETTORE DELLE TELECOMUNICAZIONI, DA.TI. CENTER RICERCA 6 FIGURE PROFESSIONALI AMBOESSI E SENZA LIMITI DI ETÀ NEL RUOLO DI OPERATORE TELEFONICO DA SPALMARE SU TURNO MATTUTINO E POMERIDIANO. IL CANDIDATO/A POTRÀ ESSERE ALLA PRIMA ESPERIENZA NEL SETTORE E SI OCCUPERÀ DELLA GESTIONE TELEFONICA DEL CLIENTE ATTRAVERSO LA PRESA APPUNTAMENTI PER CONTO DI COMPAGNIE TELEFONICHE SI RICHIEDE - BUONA DIALETTICA - PROPENSIONE AL LAVORO DI SQUADRA - USO MINIMO DEL COMPUTER; DA.TI. CENTER OFFRE: - TURNI DA 4 ORE AL GIORNO (ESCLUSO SABATO E DOMENICA) - PERIODO DI FORMAZIONE - COMPENSO FISSO MENSILE PIU BONUS E PROVVIGIONI. INVIACI LA TUA CANDIDATURA, LE SELEZIONI SONO IN CORSO.

MERCATINO

VENDO MACCHINA PER BAMBINI ELETTRICA TENUTA IL BUONO STATO COM BATTERIA NUOVA. COLORE BIANCA BMW, 80 EURO TRATTABILI 3389107008

VENDO STAMPANTE 3D BAMBU LAB A1 MINI E ROTOLI DI COLORE, OTTIME CONDIZIONI. PER INFO E/O FOTO CON-



Dolce & Salato



Appena sfornato



Ingredienti genuini



Fatto con il cuore

📍 Via Raffaele Bosco 313 - 80069 Vico Equense (NA)

☎ 081.879.8188 - 388.4308.436 - 334.6193.941 - ✉ info@panificio5.com

TATTARE SOLO MEDIANTE WHATSAPP PER FAVORE +39 333 945 7836

VENDO 2 PORTE SCORREVOLI PER ARMADIO IKEA IN VETRO MODELLO PAX IN OTTIME CONDIZIONI 3296093129.

VENDO OCCHIALI RAY-BAN VERO AFFARE ORIGINALI COME NUOVI AFFARE PREZZO TRATTABILE TEL. 3477131761

VENDO MIX YAMAYA GM 124 + SCHEDA + MICROFONO. EURO 250. CELL. 3270072353

VENDO BICI DA DONNA MISURA 28 NUOVA COMPLETO DI CESTINO E LUCI MARCA BRERA. PREZZO 280€ TRATTABILI. PER INFO CHIAMARE ALLO 3312288357

VENDO PORTABICI PER AUTO USATO POCO PER INFO 3312288357 PREZZO 50€

VENDO MOUNTAIN BIKE DONNA IN OTTIMO STATO EUR 40 CELL 32863739111

VENDESI PASSEGGINO CAM TIPO DINAMICO UP +OVETTO TUTTO COMPRESO EURO 75 CELL.3286373911

VENDESI COLLEZIONE DI FUMETTI TUTTOTEX IN BUONE CONDIZIONI PER APASSIONATI. TEL 0818787364

VENDO MOUNTAIN BIKE DONNA IN OTTIMO STATO EUR 40 CELL 3286373911

VENDO STAMPANTE CANON PIXMA USATA POCO €50 3298497175

VENDO PIANOFORTE VERTICALE DA OTTIMO PREZZO TEL. 3296093129

VENDO GOMMONCINO 1.80 E MOTORE 2.5 PARI AL NUOVO EURO 900 TEL 3475492241

CERCO PER SCAMBIO E/O ACQUISTO, MONETE, BANCONOTE, FRANCOBOLLI, MEDAGLIE, ETC. DI OGNI STATO ED EPOCA. TELEFONO E WHATSAPP 3247473268.

NOLEGGIO GIOCHI GONFIABILI CARRETTINI CREPES ZUCCHERO FILATO WAFFEL POP CORN MASCOTT MINNY TOPOLINO PAW PATROL OTTIMI PREZZI TEL. 3296093129

VENDO MOTORE FUORIBORDO MARI-NER 9.9 CAVALLI 2 TEMPI GAMBO LUNGO CON REGOLARE LIBRETTO ORIGINALE REGOLARMENTE FUNZIONANTE USATO POCHISSIMO SEMPRE STATO IN RIMESSAGGIO IN OFFICINA NAUTICA, MOTORE DI RISERVA È VISIBILE DI PERSONA PRESSO ASCEA MARINA AL PREZZO DI 370EURO PER CONTATTI TELEFONICI IL MIO DI CELLULARE È IL SEGUENTE:388112160 INVIO E RICEVO CHIAMATE SMS E WHATSAPP. PREZZO: 370 EURO

LEZIONI PRIVATE

DOCENTE SPECIALIZZATA SUL SOSTEGNO OFFRE LEZIONI PRIVATE E AIUTO COMPITI PER STUDENTI DI SCUOLE ELEMENTARI E MEDIE. RIPETIZIONI DI SPAGNOLO PER STUDENTI DI SCUOLE MEDIE E SUPERIORI. ZONA: CASTELLAMMARE DI STABIA MASSIMA SERIETÀ. PER DETTAGLI E DISPONIBILITÀ CONTATTA VIA WHATSAPP AL 3391733918

SI IMPARTISCONO LEZIONI DI FRANCESE INGLESE E SPAGNOLO PER ADULTI E RAGAZZI DI SCUOLE MEDIE E PRIMI ANNI DI SUPERIORI DISPONIBILITÀ ANCHE A DOMICILIO TEL. 3477131761

SI EFFETTUANO LEZIONI PRIVATE SCUOLE MEDIE E SUPERIORI. RIPARAZIONE DEBITI, TEST E TOLC UNIVERSITARI E RIPETIZIONI IN MATERIE PSICOLOGICHE ZONA C/MARE DI STABIA TEL 3387830373

DOCENTE SCUOLE SUPERIORI CON MOLTI ANNI DI ESPERIENZA OFFRE SERVIZIO DI DOPOSCUOLA INDIVIDUALE NELLE DISCIPLINE: MATEMATICA ED ECONOMIA AZIENDALE IN CASTELLAMMARE DI STABIA ZONA CENTRALE TEL. 3388516430

LAUREATO INGEGNERIA MECCANICA IMPARTISCE LEZIONI DI MATEMATICA, CHIMICA, FISICA, MECCANICA, ELETTROTECNICA PER STUDENTI SCUOLE SUPERIORI E UNIVERSITÀ, PREPARAZIONI CONCORSI .PREZZI MODICI, MAS-

SIMA SERIETÀ. TEL. 3933591098

DOCENTE DI ECONOMIA AZIENDALE CON ESPERIENZA PLURIENNALE OFFRE LA SUA DISPONIBILITÀ PER IMPARTIRE LEZIONI DI ECONOMIA AZIENDALE E TECNICA TURISTICA A STUDENTI UNIVERSITARI E DI SCUOLE SUPERIORI. PER INFO TELEFONARE AL N 3386075014

AUTO & MOTO

VENDO TENDER 1.80 + MOTORE 2.5 CV PARI AL NUOVO TEL 3475492241

RENAULT R5, ICONIC-5, ELETTRICA IMMATRICOLATA FINE OTTOBRE 2024, COMPRATA A GENNAIO CON 9000 KM CIRCA (USATA ESCLUSIVAMENTE AZIENDALMENTE PER PICCOLI SPOSTAMENTI DAL PROPRIETARIO DELLA CONCESSIONARIA) A CIRCA 32.000 € DALLA CONCESSIONARIA "GRUPPO CENTER" A CASTELLAMMARE DI STABIA. ATTUALMENTE L'AUTO (DAL VALORE ORIGINARIO DI 35.000 €) GUIDATA ESCLUSIVAMENTE DA ME (IN QUALITÀ DUNQUE DI SECONDO PROPRIETARIO, PRIVATO) SOLO PER POCCHI MESI (CIRCA 6). HA CIRCA 24.000 KM TOTALI. È ECCEZIONALE, SCATTANTE, SBARAZZINA, GIOVANILE, MANEGGEVOLE, DINAMICA (150 CAVALLI) E HA UN'OTTIMA AUTONOMIA (BATTERIA DI 52 KWH, 402 KM DI AUTONOMIA CIRCA, CON UNA SOLA RICARICA. IN MISTO URBANO/EXTRAURBANO L'ALLESITIMENTO È QUELLO PIÙ COSTOSO E COMPLETO (COMFORT RANGE "ICONIC 5": COMPLETO DI TUTTI GLI A.D.A.S.; VETRI POSTERIORI SEMI-OSCURATI; SEDILI E VOLANTE RISCALDABILI; IMPIANTO STEREO HARMAN KARDON @, ECC...). GLI INTERNI SONO, IN PARTE, IN TESSUTO COLOR VERDE ACIDO (BASTA DIGITARE E VEDERE SU INTERNET FOTO INTERNI R5 VERDE ACIDO) IN PERFETTE CONDIZIONI. VENDO, A MALINCUORE, A CAUSA DI TRASFERIMENTO ALL'ESTERO PER MOTIVI LAVORATIVI.PREZZO, SEPPUR DI POCO, TRATTABILE! NO PERDITEMPO, NON ESITARE A CONTATTARMI, PREFERIBILMENTE SU WHATSAPP AL 3758945438

(SOLO SE REALMENTE INTERESSATO), VENDO OPEL CORSA DEL 1994 D'EPOCA MOTORE RIFATTO, AMMORTIZZATORE ANTERIORE, POMPA ACQUA, RADIATORE MARMITTA BATTERIA NUOVE 3298497175 €1.500

VENDO FIAT PUNTO 1999.BENZINA.COLORE GRIGIO ARGENTO METALLIZZATO, 5 PORTE, ARIA CONDIZIONATA,VETRI ELETTRICI,CHIUSURA CENTRALIZZATA,-SERVOSTERZO,AIRBAG, BUONE CONDIZIONI, TENUTA IN GARAGE VENDESI PER INUTILIZZO PREZZO 950EURO IL MIO NUMERO DI CELLULARE: 388112160 RICEVO CHIAMATE/SMS WHATSAPP.

LANCIA DEDRA 1600 BENZINA DEL 95 CON SOLI 54000 KM, DA LIEVE RESTAURO DI CARROZZERIA INTERNI PERFETTI PER INFO CHIAMA AL NUMERO 3463246417.CARMELO, CASTELLAMMARE DI STABIA

VENDO AUTO USATA Q3 MODELLO BUSINESS ANNO 2015 SETTEMBRE CHILOMETRI 121000 EURO 15000 NON TRATTABILI E ESCLUSO DI PASSAGGIO DI PROPRIETÀ +393345832622

SONO STEFANO, UN DIRETTORE DI BANCA DI ANNI 54. SONO SINGLE, SERIO, COLTO E PROFONDAMENTE LEGATO AI VALORI DELLA FAMIGLIA. CERCO UNA DONNA 35/36 ANNI, LIBERA SENTIMENTALMENTE, (NON SEPARATA, NON DIVORZIATA), DI BUONA FAMIGLIA (PREFERIREI CHE FOSSE BENESTANTE), DI BUONA CULTURA (PREFERIREI CHE FOSSE AVVOCATESSA, PROFESSORESSA DI SCUOLE, ECC.), DI SANI PRINCIPI, AMANTE DEGLI ANIMALI, CHE DESIDERI COSTRUIRE UNA FAMIGLIA, SPOSARSI E DARMI UN FIGLIO (UN EREDE). PIÙ DELL'ASPETTO ESTERIORE, CERCO BONTÀ D'ANIMO, SIGNORILITÀ, EDUCAZIONE, SENSIBILITÀ E UN CUORE SINCERO. SE ANCHE TU CREDI CHE L'AMORE AUTENTICO ESISTA ANCORA...

SCRIVIMI RACCONTANDOMI QUALCOSA DI TE E ALLEGANDO UNA FOTOGRAFIA. MASSIMA SERIETÀ (NO PERDITEMPO).

STEFANO1972B@LIBERO.IT



Corso Vittorio Emanuele, 186 • Angri (SA)

☎ 081 18334541 • ✉ delsarsrl@gmail.com • 🌐 www.delsar.org

L'angolo ricetta
di **MANU
FOOD**

LASAGNA ZUCCA, SALSICCIA E NOCI

PROCEDIMENTO

Un primo piatto al forno veramente Gustosissimo, da poter preparare in anticipo ed informare quando arrivano gli ospiti:

- Prepara una besciamella, (trovi la ricetta tra i miei Reel).
- Prepara una crema di zucca taglia la zucca a pezzi in una casseruola rosola un po di cipolla in olio evo, aggiungi la zucca un po di brodo o acqua e lascia cuocere fino a che nn diventa tenera, poi frulla tutto scartando l'acqua che rimane nella pentola, aggiusta di sale.
- Rosola la salsiccia e tieni da parte.
- Unisci e mescola insieme la besciamella e la crema di zucca, fai uno strato in uno stampo, poi vai con le sfoglie,aggiungi anche provola,salsiccia e tutto il restante e continua così con altri strati di lasagne, fanne al massimo 4 strati, l'ultimo termina con formaggio e noci.
- Inforna a 180° Ventilato per 20/25 min.



INGREDIENTI TEGLIA 6 PERSONE

- 500 g Zucca
- 500 g Besciamella
- 300 g Salsiccia
- 300 g Provola
- Parmigiano reggiano
- Qb Noci secche
- Sfoglie di Lasagna
- Basilico
- Cipolla
- Sale e pepe



**SCANSIONA E GUARDA
LA VIDEO RICETTA**

Segui tutte le mie ricette qui:

- Instagram: Manufood_official
- Facebook: Manu Food
- TikTok: Manu Food
- YouTube: Manu Food



V EDIZIONE • ISFF | CASTELLAMMARE DI STABIA

INTERNATIONAL SPORT FILM FESTIVAL

23 - 28 NOVEMBRE 2026 | SUPERCINEMA

con il contributo ex L.R. 30/2016 della Regione Campania



Un'occasione per vivere insieme nuove storie di cinema, sport e condivisione.

ORGANIZZATO DA
Parallax Vision ETS

DIRETTORI
Nicola D'Auria
Ciro Sorrentino

Presidente di Giuria
Francesco Repice
Radiocronista di Radio 1 Rai
Voce di "Tutto il calcio minuto per minuto"

+ 300
film in concorso

+ 50
nazioni rappresentate

+ 5.000
studenti coinvolti

Per informazioni e contatti
www.international sportff.com
organizzazione: 328 137 08 10
info@international sportff.com



L'angolo del vino
di **NICOLA
D'AURIA**

**RISOTTO FUNGHI PORCINI E PROVOLA AFFUMICATA:
QUALE VINO ABBINARE?**

Settembre porta in tavola i primi sapori d'autunno e il **risotto ai funghi porcini e provola affumicata** è uno dei piatti che meglio raccontano questo cambio di stagione. Il riso ha una naturale **tendenza dolce** e una consistenza morbida, i porcini aggiungono aromaticità, intensità e persistenza, mentre la provola affumicata porta **grassezza, sapidità e una decisa nota fumé**. Serve quindi un bianco con buona freschezza, struttura e sapidità, capace di alleggerire il boccone senza perdere il confronto con porcini e formaggio.

Fiano di Avellino DOCG: freschezza e profondità - Vitigno: Fiano minimo 85%

La sua freschezza contrasta la componente grassa della provola, mentre la sapidità rende il sorso dinamico e bilancia la morbidezza del risotto. La buona struttura permette al vino di accompagnare l'intensità dei porcini senza coprirli. Per questo piatto sceglierei un Fiano non troppo giovane, capace di mostrare maggiore profondità e complessità.

Colli Tortonesi DOC Timorasso: struttura e carattere - Vitigno: Timorasso minimo 85%

È un bianco con buona materia, freschezza e persistenza, caratteristiche utili quando nel piatto convivono la cremosità del risotto e la forza della provola affumicata. Il Timorasso regge bene anche il carattere terroso dei porcini e, con qualche anno di evoluzione, può sviluppare una complessità capace di rendere l'abbinamento interessante.

Fiano o Timorasso? Il **Fiano di Avellino DOCG** punta maggiormente su equilibrio, freschezza e sapidità. Il **Timorasso** offre invece più struttura e profondità. Due strade diverse ma entrambe convincenti per accompagnare un risotto che profuma d'autunno. E se a tavola ci sono amici, il confronto migliore resta sempre quello fatto con entrambi i calici davanti.



PUNTORO GIOIELLI

**SUPERVALUTIAMO
IL TUO
ORO
USATO
FINO A**

**€100,00
gr**

IL MOMENTO GIUSTO PER REALIZZARE I TUOI SOGNI

**PAGAMENTO IN CONTANTE SU RITIRO
ORO, ARGENTO, DIAMANTI E
OROLOGI DI LUSO**

BILANCIA A VISTA!!

Santa Maria la Carità - Via Scafati, 225

Lun- Sab: 09:00 - 13:00 / 16:00 - 20:30 | tel. 081 874 33 41 - cell 333 26 57 621

WEEKEND SPORT

NAPOLI

**NAPOLI E DI LORENZO ANCORA INSIEME:
UFFICIALE IL RINNOVO FINO AL 2030**



Photo credit: SSC Napoli - Pagina Ufficiale Facebook

La SSC Napoli ha annunciato il prolungamento del contratto di Giovanni Di Lorenzo, che si lega ai colori azzurri fino al 30 giugno 2030. Una storia iniziata il 24 agosto 2019 con l'esordio al Franchi contro la Fiorentina, seguito una settimana dopo dalla prima rete in maglia azzurra sul campo della Juventus.

Da allora il terzino è diventato una colonna della squadra, fino a conquistarne la fascia di capitano. Il suo percorso con il Napoli conta 307 presenze e 20 gol, oltre a un palmarès impreziosito da due Scudetti, una Coppa Italia e una Supercoppa Italiana.

JUVE STABIA

**GLI ULTIMI BOTTI
DI CALCIOMERCATO**



Photo credit: S.S. Juve Stabia - Pagina Ufficiale Facebook

La Juve Stabia chiude il mercato con quattro nuovi innesti. Giuseppe Sibilli, arrivato dal Bari con contratto fino al 2029, è un trequartista ed esterno mancino chiamato ad aumentare la qualità offensiva delle Vespe. Paolo Vismara, proveniente dall'Atalanta e anche lui legato al club fino al 2029, è un portiere classe 2003 alto 1,95 metri, con esperienze nell'Atalanta U23 e nella Sampdoria.

Dall'Atalanta arriva anche Edoardo Lonardo, punta centrale mancina classe 2005, alta 1,93 metri e sotto contratto fino al 2029. Completa gli innesti Alessio Sorace, esterno offensivo classe 2008 proveniente dal Martina Franca e considerato un investimento per il futuro.

JUVE STABIA

**JUVE STABIA - CESENA
APPUNTAMENTO AL MENTI IL 18 SETTEMBRE**



Photo credit: S.S. Juve Stabia - Pagina Ufficiale Facebook

Il settembre della Juve Stabia propone un appuntamento importante allo stadio "Romeo Menti", dove il 18 settembre le Vespe affronteranno il Cesena. Due squadre pronte a confrontarsi in una gara che si annuncia intensa. La Juve Stabia proverà a sfruttare il fattore campo e il sostegno del pubblico gialloblù contro un avversario che si presenta a Castellammare come un ostacolo insidioso. Una sfida nella quale ritmo e agonismo potrebbero avere un ruolo decisivo.

NAPOLI

**IL NAPOLI
A FIRENZE**



Photo credit: SSC Napoli - Pagina Ufficiale Facebook

Domenica 20 settembre 2026, alle ore 12:30, il Napoli farà tappa allo stadio "Artemio Franchi" per affrontare la Fiorentina nella quinta giornata di Serie A.

Un test delicato per la formazione partenopea, attesa da un avversario tradizionalmente ostico tra le mura amiche. La Fiorentina proverà a sfruttare la spinta del Franchi, mentre gli uomini di Massimiliano Allegri cercheranno di imporre ritmo, solidità difensiva e concretezza negli ultimi metri.

Una sfida che si preannuncia intensa, con particolare attenzione ai duelli a centrocampo e all'efficacia dei reparti offensivi.

GLI ADDII AI QUALI NON CI SI ABITUA

Ho imparato che le persone possono uscire dalla nostra quotidianità senza lasciare la nostra storia. Con Pasquale Mazzocchi, però, il distacco pesa di più: non saluta soltanto una squadra, ma la città che aveva riconosciuto se stessa nella sua maglia.

Nella mia vita professionale ho salutato decine di gruppi di lavoro. Ho cambiato aziende, colleghi, collaboratori, amici, abitudini e reti di relazioni. Ogni volta, almeno all'inizio, il distacco mi è costato fatica. **Perché i distacchi costano sempre, anche quando siamo noi a sceglierli.**

Poi, con il tempo, mi sono abituato.

Non significa essere diventato freddo o poco empatico. Chi mi conosce sa che non lo sono. Significa soltanto avere imparato che le persone possono essere importanti anche quando smettono di appartenere alla nostra quotidianità. Che una relazione non si misura soltanto dalla sua durata e che salutarsi non cancella ciò che si è condiviso.

Mi sono abituato persino agli addii dei calciatori del Napoli.

Un tempo li vivevo come piccoli tradimenti sentimentali. Oggi so che il calcio è una professione, che le maglie sono diventate contratti e che le carriere seguono traiettorie economiche prima ancora che emotive. Arrivano, baciano lo stemma, segnano, vincono, qualche volta deludono e poi ripartono. Noi restiamo. Loro, quasi sempre, passano.

Non ne faccio più un dramma.

Con **Pasquale Mazzocchi**, però, è diverso.

Non perché sia stato il calciatore più forte. Non perché abbia occupato stabilmente una fascia o riempito le statistiche. Mazzocchi lascia il Napoli dopo 54 presenze, uno scudetto e una Supercoppa italiana: un contributo che la stessa società ha salutato ricordandone la «costante e straordinaria abnegazione».

Ma i numeri, nel suo caso, spiegano pochissimo.

Qualche mese fa scrissi che sarebbe rimasto nella storia del Napoli come un capitano senza fascia. **Lo definii “uno di tutti”, perché era riuscito in una cosa persino più difficile che conquistare un posto da titolare: mettere d'accordo la città.**

Napoli, che riesce a dividersi su qualunque cosa, si era riconosciuta in lui. Quelli di Barra e quelli di Posillipo, chi vive nei bassi e chi guarda il mare dall'attico, chi va allo stadio in curva e chi entra nell'hospitality. Tutti avevano riconosciuto in Mazzocchi qualcosa che nel calcio moderno si incontra sempre più raramente: la credibilità.

Non interpretava il napoletano. Lo era.

Non doveva costruire un personaggio, studiare una comunicazione o farsi suggerire da qualcuno le parole giuste per sedurre i tifosi. Aveva la faccia, la voce, le esitazioni e persino le ferite della città. Quando raccontò che, durante la festa scudetto, avrebbe preferito stare tra la folla anziché sul pullman, non stava pronunciando una frase preparata. Provava davvero imbarazzo nel trovarsi sopra la gente, perché continuava a sentirsi parte di quella gente.

È per questo che il suo addio pesa più degli altri.

Mazzocchi ha scritto di avere sognato un finale diverso. Ha ricordato i giorni bui e le cattiverie ricevute dalla sua stessa gente. Ma ha anche detto di avere trovato pace quando ha capito che le persone che gli volevano bene erano molte più di quelle che lo volevano fuori da casa sua. Ha salutato da vincitore, con l'orgoglio del bambino che aveva conosciuto la fame e il freddo e che, senza ricevere nulla in regalo, era riuscito a indossare la maglia della propria città.

È andato via come aveva vissuto la sua esperienza nel Napoli: senza nascondere le cicatrici e senza vergognarsi delle emozioni.

Forse è proprio questo che rende più difficile applicare anche a lui la mia ormai allenata capacità di sopportare i distacchi. Perché Pasquale non è stato soltanto un calciatore che lascia una squadra. È uno di noi che, per qualche anno, è riuscito a rappresentarci dentro quella squadra.

Ha realizzato il sogno che ciascuno di noi ha avuto da bambino: entrare al Maradona non dagli spalti, ma dal tunnel; sentire il proprio nome gridato dalla città; vincere con la maglia che si sarebbe indossata anche gratuitamente nel campetto sotto casa.

Pasquale ha scritto che una parte di lui resterà per sempre a Napoli, “a casa mi”.

Allora voglio rispondergli utilizzando la metafora della casa.

Le case vere non sono quelle nelle quali restiamo per sempre. Sono quelle nelle quali possiamo tornare anche dopo essere stati lontani. Quelle che conservano il nostro posto a tavola, una fotografia sul mobile e qualche ricordo chiuso in un cassetto. Quelle in cui nessuno ci considera ospiti, anche se manchiamo da anni.

Perciò vai, Pasquale. Gioca, corri, lotta e continua a guadagnarti ogni centimetro di campo come hai fatto per tutta la vita.

Ma se Napoli è casa toja, ricordati una cosa: **quando tornerai, non bussare. Chi è di casa entra e basta.**

A CURA DI VINCENZO IMPERATORE



Photo credit: SSC Napoli - Pagina Ufficiale Facebook

SERIE A

SEBASTIANO ESPOSITO SPOSA IL PROGETTO SASSUOLO: NUOVO RINFORZO IN NEROVERDE



Photo credit: U.S. Sassuolo - Pagina Ufficiale Facebook

Nuovo capitolo nella carriera di Sebastiano Esposito. L'attaccante nativo di Castellammare di Stabia si lega ufficialmente al Sassuolo. Cresciuto nel settore giovanile dell'Inter e reduce da diverse esperienze tra Italia ed estero, il classe 2002 porta al club neroverde talento ed esperienza, con la possibilità di ricoprire più ruoli sul fronte offensivo. Per l'attaccante inizia così una nuova avventura, con l'obiettivo di trovare continuità e consacrarsi definitivamente.

SORRENTO

IL SORRENTO UFFICIALIZZA TRE NUOVI INNESTI



Photo credit: Sorrento Calcio 1945 - Pagina Ufficiale Facebook

Il Sorrento Calcio 1945 ha ufficializzato tre rinforzi per la stagione in corso. **Ciro Loreto** torna in rossonero a titolo definitivo dalla Cavese dopo l'esperienza del 2023/2024. Il difensore classe 1998 conta 195 presenze e 7 gol in Serie C tra Como, Turris, Gelbison, Cavese e Sorrento. **Sean Parker** arriva invece in prestito dal Lecco. L'attaccante classe 1997, cresciuto nel Pescara, nell'ultima stagione ha totalizzato 35 presenze e 4 gol tra Pergolettese e Lecco, raggiungendo quota 217 gare e 28 reti tra i professionisti. A centrocampio arriva **Jacopo Bacci**, acquistato a titolo definitivo dal Padova. Classe 2005, è cresciuto nel settore giovanile biancoscudato prima di trasferirsi all'Empoli, con cui ha raccolto tre presenze in Serie A e 56 nel campionato Primavera 1.

NAPOLI BASKET

TORNA MARKEL BROWN PER LA STAGIONE 2026 - 2027



Photo credit: Napoli Basket - Pagina Ufficiale Facebook

Colpo di mercato e ritorno importante per il Napoli Basketball, che ha ufficializzato l'ingaggio della guardia statunitense Markel Brown per la stagione 2026-2027.

Classe 1992, nato ad Alexandria, in Louisiana, e alto 192 centimetri, Brown torna a vestire la maglia azzurra dopo essere stato tra i protagonisti della conquista della Coppa Italia nella stagione 2023-2024. Un innesto che porta nel roster atletismo, esperienza e un giocatore già legato alla piazza partenopea.

SCAFATI BASKET

L'ULTIMO COLPO E' GARRETT NEVELS



Photo credit: Scafati Basket 1969 - Pagina Ufficiale Facebook

La Longobardi Scafati ha ufficializzato l'ingaggio della combo guard statunitense Garrett Nevels, completando il roster a disposizione di coach Piero Bucchi per la preparazione precampionato. Classe 1992, 188 centimetri per 86 chili, Nevels è originario di Los Angeles e nell'ultimo triennio ha giocato in VTB League tra Uralmash e Betcity Parma. Nell'ultima stagione è stato il miglior realizzatore dell'Uralmash con 14,8 punti di media e il 43,3% da tre, conquistando anche la convocazione per l'All Star Game russo.

Formatosi a Hawaii in NCAA, ha avuto esperienze in Spagna, G League, Polonia, Portogallo e Lega Adriatica. In Italia ha già indossato nel 2017 la maglia di Reggio Emilia, esordendo anche in Eurocup.

SAVOIA

COLPO A CENTROCAMPO: DAL PERUGIA ARRIVA GIORGIO TUMBARELLO



Photo credit: Savoia 1908 - Pagina Ufficiale Facebook

Il Savoia ha ufficializzato l'acquisto a titolo definitivo del centrocampista Giorgio Tumbarello dal Perugia. Il calciatore ha firmato un contratto biennale con il club di Torre Annunziata, che punta così sul nuovo innesto per dare solidità e continuità al proprio progetto.

JUVE STABIA, IL PISA SBANCA IL MENTI: PROBLEMA GOL PER DE GIORGIO

Ci sono risultati che fanno rumore e risultati che obbligano a riflettere. Lo 0-3 incassato dalla Juve Stabia contro il Pisa, nella prima uscita stagionale al Romeo Menti, appartiene a entrambe le categorie. Fa rumore perché arrivato davanti al proprio pubblico e perché il punteggio, al termine di una gara rimasta a lungo in equilibrio, è particolarmente pesante. Ma obbliga soprattutto a riflettere perché arriva dopo appena tre giornate di campionato, in una stagione completamente nuova e con una squadra che sta ancora cercando la propria fisionomia. Il dato più semplice racconta una Juve Stabia con tre punti in classifica: sconfitta per 1-0 a Palermo all'esordio, vittoria in rimonta per 2-1 sul campo della Sampdoria e, infine, il ko casalingo contro il Pisa. Un percorso breve, ancora troppo breve per emettere sentenze, ma già sufficiente per mettere in evidenza alcuni tratti della squadra di Pietro De Giorgio. La sensazione è quella di una squadra ancora in costruzione, capace di mostrare personalità in trasferta ma non ancora altrettanto solida nella gestione dei momenti decisivi. A Marassi, la Juve Stabia ha saputo reagire allo svantaggio e ribaltare una partita difficile. Al Menti, invece, dopo un primo tempo equilibrato, ha progressivamente lasciato spazio al Pisa, che ha avuto il merito di essere più cinico e più lucido quando la partita ha iniziato a prendere una direzione precisa. Ed è proprio qui che si trova il primo tema della stagione: la continuità. La Juve Stabia non sembra essere una squadra priva di idee o di qualità. Al contrario, in alcuni momenti ha mostrato di avere gli strumenti per giocare una Serie B competitiva. Il problema è che questi momenti non sono ancora diventati una costante. Il nuovo corso affidato a De Giorgio è nato con l'idea di dare continuità al progetto tecnico, ma anche di introdurre nuovi principi. Il tecnico, presentandosi in estate, aveva parlato di un calcio verticale, coraggioso e fondato sullo spirito di sacrificio. Un'identità che, inevitabilmente, ha bisogno di tempo per essere assimilata. La partita di Palermo aveva già mostrato una Juve Stabia capace di rimanere dentro la gara, pur senza riuscire a trovare la rete. A Genova è arrivata la risposta migliore: carattere, reazione e capacità di ribaltare il risultato. Il successo contro la Sampdoria sembrava poter rappresentare il punto di partenza ideale per dare slancio alla stagione. Poi è arrivato il Pisa. Il 3-0, però, non deve essere interpretato soltanto come una bocciatura. Il risultato è certamente netto, ma la partita ha avuto un andamento particolare. Nel primo tempo le Vespe sono rimaste in partita, senza tuttavia riuscire a creare abbastanza negli ultimi metri. Dopo la lunga interruzione provocata dal malore accusato dal difensore del Pisa Rosen Bozhinov, il match è ripreso e gli ospiti hanno trovato progressivamente spazi e certezze. Calabresi ha sbloccato la partita, Tramoni ha firmato il raddoppio e Coppola ha chiuso i conti. Lo ha ammesso anche De Giorgio al termine della gara: la squadra deve migliorare sul piano offensivo e deve evitare determinati errori contro avversari di livello. È probabilmente il punto sul quale lavorare con maggiore urgenza. La Juve Stabia costruisce, prova a giocare e ha diversi interpreti capaci di dare qualità, ma deve trovare maggiore continuità negli ultimi venti metri. Una squadra che vuole mantenere una posizione tranquilla in Serie B non può permettersi di arrivare spesso nei pressi dell'area senza trasformare il possesso e le iniziative in occasioni realmente pericolose. Contro il Pisa, ad esempio, il palo colpito da Maistro nella ripresa avrebbe potuto cambiare la partita. In quel momento le Vespe erano ancora in corsa e una rete avrebbe potuto riaprire completamente il confronto. È invece arrivato il gol di Tramoni, seguito poco dopo da quello di Coppola, e la partita ha preso una direzione definitiva. È una differenza sottile, ma fondamentale: il Pisa ha sfruttato le proprie occasioni, la Juve Stabia no. In Serie B, spesso, sono proprio questi dettagli a separare una squadra che lotta per la parte sinistra della classifica da una che deve guardarsi alle spalle. C'è poi il tema del mercato. La Juve Stabia ha chiuso la sessione estiva con alcuni innesti importanti, tra i quali il portiere Paolo Vismara e l'attaccante Lorenzo Lonardo, arrivati dall'Atalanta. In precedenza erano arrivati anche giocatori offensivi come Francesco Di Nardo e Giuseppe Sibilli. Una rosa quindi rinnovata in alcuni reparti e con diverse soluzioni a disposizione di De Giorgio. Il rovescio della medaglia è fisiologico: più alternative significano anche più concorrenza e, almeno nella fase iniziale, più meccanismi da rodere. La Juve Stabia non può essere giudicata come se fosse una squadra arrivata alla terza giornata con una formazione immutata e automatismi consolidati. Il lavoro dell'allenatore

sarà anche quello di individuare rapidamente le gerarchie, capire quali coppie funzionano meglio e soprattutto trovare un equilibrio tra la necessità di attaccare e quella di non concedere troppo. Lo 0-3 con il Pisa ha mostrato proprio questo secondo aspetto. La squadra è rimasta in partita fino al vantaggio degli ospiti, ma una volta incassato il primo gol non ha avuto la reazione necessaria per rimettere in discussione il risultato. Al contrario, il Pisa ha acquisito fiducia e ha gestito il finale con maggiore autorevolezza. Un altro elemento da non trascurare è il fattore campo. La prima partita casalinga della stagione avrebbe dovuto rappresentare una festa, ma il pomeriggio contro il Pisa è stato segnato anche dalla grande apprensione per il malore accusato da Bozhinov. Fortunatamente il calciatore è rimasto cosciente e ha successivamente rassicurato sulle proprie condizioni, ma l'episodio ha inevitabilmente condizionato il pomeriggio del Menti. Al di là dell'episodio, resta un dato sportivo: la Juve Stabia dovrà fare del Menti uno dei propri punti di forza. In una Serie B così lunga e imprevedibile, conquistare punti davanti al proprio pubblico può fare la differenza. Non è sufficiente giocare bene in trasferta e affidarsi alle ripartenze o alla capacità di soffrire. Servirà anche una squadra capace di prendere l'iniziativa, di gestire il peso delle aspettative e di trasformare l'entusiasmo della piazza in energia positiva. Il pubblico stabiese, del resto, non chiede necessariamente una squadra perfetta. Chiede una squadra che riconosca la propria maglia, che combatta e che abbia un'identità. La classifica dopo tre giornate non deve spaventare, così come non deve illudere. I tre punti conquistati dalla Juve Stabia sono il frutto di una vittoria importante, ma le due sconfitte hanno evidenziato margini di crescita evidenti. La vera sfida, dunque, è evitare due errori opposti: drammatizzare lo 0-3 contro il Pisa oppure archiviare come un semplice incidente di percorso. La Juve Stabia deve prendere da quella partita ciò che può essere utile. La capacità del Pisa di essere cinico. La gestione dei momenti delicati. La necessità di concedere meno. La capacità di reagire dopo aver subito un gol. E soprattutto l'importanza di accompagnare il gioco con una maggiore presenza offensiva. Perché il campionato è ancora lunghissimo e tre giornate non possono definire il valore di una squadra. Ma tre giornate possono già indicare la direzione nella quale bisogna lavorare. Le Vespe hanno mostrato di poter vincere lontano da casa, hanno dimostrato carattere a Marassi e hanno anche evidenziato difficoltà che contro squadre organizzate possono diventare decisive. Adesso serve trasformare questa alternanza in equilibrio. La Juve Stabia è, in sostanza, davanti alla prima vera fase di crescita della stagione. Non serve cambiare tutto. Serve aggiustare ciò che non funziona, valorizzare ciò che già c'è e trovare rapidamente una fisionomia. Il campionato non aspetta nessuno, ma non ha nemmeno già emesso sentenze. La partita contro il Pisa può essere vista come un campanello d'allarme, non come una condanna.

A CURA DI CIRO NOVELLINO



Photo credit: S.S. Juve Stabia - Pagina Ufficiale Facebook



HOTEL CORALLO

★★★★
SORRENTO COAST

*Una storia d'amore
sospesa tra cielo e mare*

Via Nuovo Rione Cappuccini, 12, Sant'Agnello (NA)
Tel. 081 807 3355 - info@hotelcorallosorrento.com - matrimoniasorrento.net

AL SALOTTO DI RUOCCO, SERATA DI EMOZIONI CON GIANFRANCO COPPOLA ED I SOUL-FOOD VOCALIST

Lunedì 7 settembre, dopo una breve pausa estiva per il mese di agosto, si è tenuto l'appuntamento de **"Gli Incontri di Valore"** con un altro ospite di prestigio. L'ormai celebre salotto curato in Pompei dal manager **Nicola Ruocco**, ed ospitato nell'elegante location di Habita79, ha accolto il noto giornalista sportivo, presidente dell'Unione Stampa Sportiva Italiana e caporedattore del Tg RAI Regione Campania **Gianfranco Coppola**, col suo libro **"Indimenticabili"** edito Le Varie. La serata è stata molto sentita, suggestiva ed emozionante, con un pubblico caloroso ed appassionato di quasi 200 persone. Ad accrescere ulteriormente la bellezza della presentazione, vi è stata la partecipazione, come sorpresa voluta da Ruocco sia per l'ospite che per il pubblico, della talentuosa band **Soul-Food Vocalist**, protagonista di una bellissima cover dedicato al centenario del Calcio Napoli, e di una esibizione live con una cover inedita del loro repertorio. L'emozione è stata davvero forte! **"Unire la passione calcistica, e la memoria dei ricordi sportivi di Gianfranco Coppola, alla musica sensazione dei Soul Food è stato un qualcosa di magico"** – afferma **Nicola Ruocco**.

Ad agosto 2026 il Napoli Calcio ha compiuto 100 anni di storia. Il libro di Gianfranco Coppola ripercorre le 100 stagioni azzurre raccontandole da una prospettiva inedita e speciale: le amichevoli internazionali più famose e importanti degli azzurri, spesso dimenticate e che con questo volume tornano protagoniste con campioni indimenticabili che sono stati protagonisti, da Maradona a Pelè, a Crujff, a Ibrahimovic, Zico e Messi. Il libro è arricchito da 36 racconti di queste amichevoli di campioni, dirigenti e giornalisti che quel giorno erano in prima linea. Come Careca, Bruscolotti, Canè, Ferlaino, Carratelli, Acampora, Iavarone, De Luca, Cisterino e molti altri. Un libro di calcio del tutto unico nel suo genere.

I **Soul-Food Vocalist** sono un gruppo musicale vocale italiano nato a Napoli nel 2000 che fonde armonie soul, R&B contempo-

raneo e sonorità pop. Il nome del gruppo arriva dal film del 1997 Soul Food, che racconta la storia di una nonna capace di tenere unita la famiglia con la musica e il cibo. Il gruppo, di indiscusso talento musicale, sarà protagonista nei prossimi giorni nella partecipazione a The Voice Germany.

"Ma che bellissima serata e presentazione! Con Gianfranco mi unisce una grande amicizia ma soprattutto una immensa stima per la sua competenza e bravura giornalistica" commenta **Nicola Ruocco** **"Il suo libro sulle amichevoli indimenticabili del Napoli unisce passione, conoscenza, sportività, amicizia, condivisione, valori oggi forse rari nel calcio moderno, ma che ci aiutano osservando all'indietro a cogliere l'autenticità e l'importanza dei gesti semplici"**. Conclude **Ruocco** **"Un sentito ringraziamento va anche a Francesco, Simone, Carmen e Antonella, gli artisti della band Soul-Food Vocalist, che ci hanno donato emozioni musicali straordinarie."**

A loro uniamo anche un grande in bocca al lupo per la prossima partecipazione a The Voice Germania. Sono certo il loro talento darà enormi soddisfazioni e tutto il successo che meritano!"

La Rassegna **"Gli Incontri di Valore"**, è alle battute conclusione della Decima Edizione. Venerdì 11 sarà ospite l'autore bestseller e attore **Paolo Stella**, col nuovo romanzo **"True"**; a seguire ancora il ritorno della scrittrice e personalità televisiva **Catena Fiorello**, per giungere poi all'ultimo autore di libro in programma di edizione, il noto manager e produttore artistico **Lucio Presta**. **"Gli Incontri di Valore"** avranno poi anche l'esposizione in mostra delle opere del maestro **Luigi Gentile**, a cura dell'Archivio di famiglia Gentile.

Location sempre Hotel Habia79 Pompei, ingresso libero fino ad esaurimento posti.

A CURA DEL DR. **NICOLA RUOCCO**
ASS. **GLI INCONTRI DI VALORE**



In alto Nicola Ruocco con Gianfranco Coppola ed i Soul-Food Vocalist. In basso il folto pubblico presente in sala.



ADRAPORTE

I NOSTRI SERVIZI INCLUSI NEL PREZZO



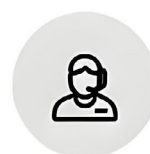
**PRENOTAZIONE
ONLINE**



RILIEVO MISURE



TRASPORTO



**ASSISTENZA
POST VENDITA**

SHOWROOM

VIA M. DELLE GRAZIE, 19 • GRAGNANO (NA) TEL. 081 870 5166
INFO@ADRAPORTE.IT WWW.ADRAPORTE.IT

AMERIGO VESPUCCI: DAL 17 AL 19 SETTEMBRE LA NAVE PIÙ BELLA DEL MONDO TORNA A CASTELLAMMARE DI STABIA

Ci sono ritorni che hanno un sapore diverso. Per Castellammare di Stabia quello dell'Amerigo Vespucci significa riabbracciare uno dei simboli più prestigiosi nati nei propri cantieri. **Dal 17 al 19 settembre 2026 la nave scuola della Marina Militare tornerà nella città dove fu costruita e varata 95 anni fa**, facendo sosta allo **Stabia Main Port**, nel cuore del porto stabiese. Sarà uno degli appuntamenti più suggestivi di settembre sul Golfo di Napoli. Il Vespucci arriva infatti al termine della Campagna in Nord America 2026, che lo ha portato tra Stati Uniti e Canada prima della traversata di ritorno attraverso l'Atlantico. Dopo Cadice, il rientro in Italia comincerà da Cagliari e proseguirà proprio verso Castellammare, prima delle successive tappe di Napoli (dal 20 al 25 settembre, dove ospiterà i team dell'**America's Cup** impegnati negli stessi giorni nella **Louis Vuitton 38^a America's Cup Regata Preliminare Napoli**, in programma dal 24 al 27 settembre). Successivamente proseguirà per Venezia e Trieste. Per la città è soprattutto un ritorno alle origini. L'Amerigo Vespucci fu **interamente costruito**

e allestito nel Regio Cantiere Navale di Castellammare di Stabia: lo scafo venne impostato il 12 maggio 1930 e la nave fu varata il **22 febbraio 1931**. Oggi, a 95 anni da quel giorno, resta l'unità più anziana ancora in servizio nella Marina Militare. Con i suoi 101 metri di lunghezza fuori tutto, i tre grandi alberi e oltre 2.600 metri quadrati di velatura, continua a essere una delle immagini italiane più riconoscibili nel mondo. **Come visitare l'Amerigo Vespucci?** La sosta stabiese è prevista **dal 17 al 19 settembre**. Le informazioni definitive su **giorni e orari di apertura al pubblico e modalità di accesso a bordo** vengono pubblicate attraverso il portale ufficiale del Tour Vespucci, dove sarà presente la pagina dedicata alla tappa e, qualora prevista, la procedura di prenotazione.

Per le tappe nelle quali è richiesta la registrazione, l'accesso alla nave è **gratuito** e la prenotazione viene effettuata direttamente online: è importante non affidarsi a siti o piattaforme non autorizzate. **Sito web:** <https://tourvespucci.it/>



A CURA DEL GIORNALE WEEKEND



Via Casa Russo, 19 • Sant'Antonio Abate (NA)
☎ 081 873 83 36 • 🌐 www.conserg.it



CONTINUA

FINO AL 16 SETTEMBRE

TECH TO SCHOOL

ENTRI DA EXPERT ESCI DA EXPERTO

LED 4K

75"

SMART TIZEN

SAMSUNG

TV LED 75" UHD 4K
UE75U7000FUXZT

- Processore Crystal 4k • Gaming Hub
- OTS Lite e Adaptive Sound • Schermo minimal
- Dimensioni con base (LxAxP): 1677.5x1006.3x325 mm

599

SAMSUNG
S26 Ultra

- Display 6.9" QHD+ Dynamic AMOLED X2 120Hz
- RAM 12 GB ROM 256 GB
- Fotocamera 200+50+50+10 Mp Frontale 12 Mp
- Batteria 5000 mAh Ricarica Ultra-Rapida 60W



A

799,90€*

*include 300€ di supervalutazione restituendo il tuo telefono usato in buone condizioni anziché 1099,90€

ACQUISTA UNO DEI TANTI PC E TABLET SELEZIONATI

IN REGALO* SMART KIT



Canon
STAMPANTE PIXMA TS4150I

POTENZIATO
CON AIMicrosoft 365
PersonalVALE
€ 158,90

Microsoft 365
Personal

intel
CORERAM
16GBSSD
512GBLenovo NOTEBOOK IDEAPAD
SLIM 3

- Processore Intel Core i5-13420H
- Scheda grafica integrata Intel® UHD
- Windows 11

549

COMPRI ADESSO E INIZI A PAGARE A GENNAIO 2022*

expert  gruppo
somma



CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)

MEGASTORE - Via Don Minzoni, 187

Tel. 081-8018481



CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)

STORE - Via Cosenza, 149-151

Tel. 081-8711326



Expert Gruppo Somma



expertsomma



Scarica l'App
ExpertSomma

*Operazione a premi valida dal 13 al 16 settembre per le condizioni di partecipazione, limitazioni ed esclusioni, vedi regolamento su expert.it e nei negozi aderenti all'iniziativa