

# TV

RADIOCORRIERE



## DIAMO LA SVEGLIA AGLI ITALIANI

*Sabato, Domenica &* con Franco Di Mare, Sonia Grey, Vira Carbone e Vincenzo Galluzzo su Raiuno unisce la divulgazione di qualità a contenuti popolari. Una formula che piace anche ai giovani



**IL FATTORE DONNA**  
MUJERES CONTRO  
LE CASALINGHE

### Gli inserti

- SPECIALE BENESSERE di Janira Majello e Luca Sardella
- SPECIALE DA STACCARE E CONSERVARE/ EBBRI DI BRIGANTI
- SPECIALE CULTURA/ AUTUNNO IN BARBAGIA
- Italia è...



il portale sbalzato ad arco acuto con colonne quadrilobate in travertino locale, il rosone in vetrocromia e due nicchie laterali in cui nel 1940 Amedeo Moscati fece collocare la statua di S. Benedetto e quella della Vergine del Monte Carmelo. L'unica navata rettangolare ha pareti scandite da lesene con capitelli corinzi. Nel Battistero un leone sostiene un ottaedro sulle cui facce sono scolpiti i dodici Apostoli; una cuspide piramidale mostra scene del Paradiso Terrestre e, in cima, il Battesimo di Gesù. **Chiesa neogotica:** fu eretta nel 1900 con il contributo di Monsignor Laspro, ha una campana di 13 quintali. Si trova in località Faiano.

**Prodotti Tipici ed appuntamenti con la cucina locale:** la Mozzarella di bufala campana D.O.P., i dolci di Faiano ed i gelati alla nocciola sono tra le più rinomate e ricercate prelibatezze che offre questo paese. Pontecagnano Faiano è anche sede della Festa della Pizza, che ha luogo nella prima metà di settembre negli spazi fieristici di Via Magellano (SS.18) e del Junior Film Festival, che ha luogo nel mese di giugno nel Piazzale Centola. Nel mese di ottobre prende poi il via (e prosegue per l'intero anno) la manifestazione "Il villaggio dei sapori-Le vie del gusto", percorso enogastronomico che coinvolge i 10 Comuni del Sistema Turistico, con appuntamenti legati per ciascun Comune, ai prodotti tipici locali, che hanno guadagnato a questo territorio il riconoscimento di Città di Identità da parte dell'ANCI (Città della nocciola, Città del casta-



gno, Città del Vino, Città dell'Olio, Città della mela annurca). Per quanto riguarda la gastronomia, grazie ad una ricerca scolastica, Slow Food ha individuato le abitudini alimentari dei "nostri nonni: lagane e ceci, tortano con i cicoli, fegato alla picentina, zuppa di fagioli, minestra maritata, pane e broccoli, pane a biscotto con l'acqua di cottura dei fagioli, frittelle di borragine, zucca con i fagioli, la cucciva (zuppa di legumi vari), l'uizz (taralli con la glassa), spaghetti latte e cioccolata, chiacchiere (dolce tipico di carnevale), cazuncielli (dolce tipico di natale), pastiera di riso (dolce tipico di pasqua insieme a quella di grano). E' tradizione inoltre preparare in casa, nel giorno di S. Giovanni, il Nocino, un amaro dalle particolari proprietà digestive.

**Le migliori aziende:** Hotel Carosello: da tre generazioni la famiglia Petretti gestisce con passione l'albergo, diventato per molti, nel corso degli anni, una seconda casa. L'hotel,

**LABORATORIO SALUS**  
Aut.n. 1/05 del 01/08/2005  
Direttore responsabile: dr. Lucio Pappacena

ANALISI CLINICHE - ECOGRAFIA  
RADIOLOGIA DIGITALE - MAMMOGRAFIA  
TAC - MOC - ECOCARDIOGRAFIA

PONTECAGNANO (SA) - C.so Umberto I, 125 - Tel. 089 382589



**S**colte costruttive.

**P**RESTAIO CONSERVATIVO  
MANUTENZIONE  
ORDINARIA E STRAORDINARIA  
DI FABBRICHE E STRADE  
RISANAMENTO EDIFICI  
A STRUTTURA TRADIZIONALE  
O IN CALCESTRUZZO

**AROTTI geom. RIZIERO**  
IMPRESA DI COSTRUZIONE  
EDILE e STRADALE

Via Italia, 97 - tel. & fax 089 / 381019  
84098 PONTECAGNANO (SALERNO)

**Caseificio Taverna Penta**  
dell'Azienda Agricola Morese  
Produciamo mozzarella di bufala dal 1903...

Via Abate Conforti 1  
S. Antonio di Pontecagnano (SA)  
Tel. 089 383268

**SABATINO**  
ARRICHIMENTO  
di Federico Sabatino

Via Europa 29/31 - Pontecagnano F. (SA) - Tel. 089 849 529