La tradizione

Un rito gastronomico che si ripete ogni anno Ecco il procedimento spiegato nei dettagli

Garum

Buona tavola a Pompei

Al Garum di Pompei si esce dalla mediocrità della cucina turistica. Ai fornelli nonché proprietario c'è Fioravante Iovine, 32 anni, che in questo locale, da ragazzo, si fece le ossa per poi rilevarlo quattro anni fa. Con lui in cucina Antonio e Vincenzo nel ruolo di sous chef. Cucina di territorio, buone bottiglie, bel servizio. E, in questi giorni, lasagna!

La ricetta

Lasagna tradizionale dello Stuzzichino

Quest'anno vi proponiamo la ricetta della lasagna dello Stuzzichino di Sant'Agata sui due Golfi.

Ingredienti:
carne di manzo
polpa di salsiccia
sedano, carota, cipolla, cipollotti freschi
passata di pomodoro "Kiros" e
concentrato di pomodoro
vino rosso
olio extra vergine di oliva
sale, pepe bianco
sfoglie di pasta all'uovo
mozzarella tagliata a cubetti
parmigiano o grana grattugiato
burro fuso

Procedimento

Soffriggere in un tegame un battuto di cipolla, sedano e carota, innaffiare con vino rosso e, quando il vino è evaporato, versare nel tegame la carne ela salsiccia senza pelle mescolando per evitare la formazione di grumi.
Aggiungere altro vino rosso, spolverare di pepe e proseguire la cottura. Continuare la cottura della carne per una trentina di minuti a recipiente scoperto aggiungendo vino rosso in piccole dosi, ogni volta che tende ad asciugarsi. Versare quindi nel tegame il concentrato di pomodoro, come pure la passata Kiros e, quando si è amalgamato agli altri ingredienti, coprire il recipiente mescolando di tanto in tanto e far proseguire la cottura per altri 40-60 minuti finché il sugo si presenta denso e vellutato.
Lasciarlo "pippiare" dolcemente a fuoco basso mescolando di tanto in tanto.
Mentre il ragù cuoce preparare la sfoglia: impastare farina e uova e aggiungere il sale, lavorare la pasta che deve essere abbastanza soda. Lasciarla riposare mezz'ora, quindi lavorarla ancora finché diventa setosa e poi tirare delle sfoglie tagliandole a quadrati di circa 10 centimetri di lato. Portare a bollore un pentolone d'acqua, aggiungere sale e alcune cucchiaiate di olio per evitare che le sfoglie si attacchino tra loro durante la ~~cottura~~.
Intanto ungere la teglia con burro fuso.
Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore calarvi tre o quattro sfoglie di pasta per volta, attendere che riprenda il bollore e, dopo breve tempo, scolare, passarle in acqua fredda e disporle su un canovaccio ad asciugare.
Versare un mestolino di sugo sul fondo nella teglia e stendere delle sfoglie di pasta in modo che rivestano anche i bordi.

Filomena De Gregorio

Spargere il formaggio, poi uno strato di ragù, quindi una manciata di mozzarella e aggiungere un altro strato di pasta; continuare alternando a strati gli ingredienti fino a riempire quasi la teglia (preferibilmente quattro piani), richiudere le sfoglie messe per prime sul fondo della teglia e ricoprire di ragù e grana.
Infornare per 40 minuti a fuoco medio.
Servirlo con un ciuffetto di basilico fresco.

La pasta

Gemme del Vesuvio

Non è facile trovare le sfoglie di pasta di grano duro per le lasagne. Un pastificio specializzato è Le Gemme del Vesuvio. La pasta nata dai segreti della tradizione maccaronara grazie all'incontro con l'elevata e moderna tecnologia propria della famiglia Fornaro, che con la passione per la tradizione, ha dato vita, in provincia di Napoli, al pastificio artigianale GRANIA srl e a più di 50 formati di pasta realizzati con pregiate semole di grano duro

Il contest

Pomorosso d'autore via alla seconda edizione

Mysocialrecipe

Dopo il successo della prima edizione, torna Pomorosso d'Autore, contest di Mysocialrecipe organizzato in collaborazione con La Fiammante. Grande novità dell'edizione 2017, la partecipazione al progetto del Pastificio Artigianale La Fabbrica della Pasta di Gragnano. Pomorosso d'Autore – Ricette di Pasta è rivolto ai più creativi tra i foodblogger .

Pomorosso d'Autore – Ricette di Pasta si articola in 2 fasi: la prima vede la registrazione delle ricette e la selezione delle migliori trenta. Nella seconda i 30 prescelti dovranno pensare una seconda ricetta e registrarla.

I 5 finalisti avranno l'opportunità di partecipare a un tour dai campi alle cucine, alla scoperta della filiera del pomodoro e dell'antica tradizione artigianale della Pasta di Gragnano. La commissione di esperti presieduta da Arcangelo Dandini (L'Arcangelo di Roma), e composta da Giuseppe Daddio (Chef, Scuola Dolce e Salato), Riccardo Melillo (graphic and food photographer, Italia a Tavola), Maria Romano (foodblogger, vincitrice della prima edizione), e Maria Grazia Viscito (foodblogger).

Info: contest@mysocialrecipe.com

La tradizione

Dolce da realizzare con la farina Caputo Facile da fare, il segreto è nella frittura

Il vino

Contrade di Taurasi

Tutti gli appassionati conoscono Contrade di Taurasi, l'azienda della famiglia Lonardo impegnata nella produzione di alta qualità con l'enologo Vincenzo Mercurio. Il pluripremiato Taurasi è sicuramente efficace nell'affrontare piatti come la lasagna di Carnevale napoletana, tutta ragù e polpettine. Provare per credere.

La ricetta

Tante Chiacchiere ma con il sanguinaccio

Due ricette di chiacchiere e una di sanguinaccio per restare seduti a tavola

Per le chiacchiere:
300 gr di farina Caputo
100 gr di burro
2 uova
Un pizzico di sale
70 gr di zucchero
1/2 bicchiere di vino bianco
Zucchero a velo vanigliato con bacche di vaniglia Bourbon
Olio di semi di arachide per friggere
Per il sanguinaccio:
1 l di latte
400 gr di zucchero
50 gr di amido di mais
150 gr di cacao in polvere
250 gr di cioccolato fondente
Vaniglia e cannella in polvere

Preparazione
Per le chicchiere
Unire tutti gli ingredienti ed impastare energicamente fino ad ottenere un impasto liscio. Stendere l'impasto fino ad uno spessore di un millimetro o un millimetro e mezzo, se avete la macchina per stendere la pasta ancora meglio. Con una rotella, ritagliare dei rettangoli di media grandezza. Friggere i rettangoli di pasta nell'olio caldo in padella. Appena dorati, togliere le chiacchiere dalla padella e lasciatele asciugare su carta assorbente. Una volta raffreddate, spolverare con lo zucchero a velo.
Per il sanguinaccio
in un pentolino mischiare insieme zucchero, amido e cacao, aggiungere il latte e portare ad ebollizione. Quando inizia a bollire, aggiungere il cioccolato fondente e lasciatelo sciogliere nella miscela. Continuare a mischiare il composto energicamente con una frusta da cucina per evitare la formazione di grumi ed infine aggiungere gli aromi. Lasciare raffreddare.

LA VARIANTE AL MARSALA
Ingredienti
500 g di farina Caputo
100 g di zucchero
~~50 g di~~ burro
3 uova
2 cucchiai di Marsala
1 limone
vanillina
zucchero a velo
olio di semi per la frittura
Versate sulla spianatoia la farina, lo zucchero semolato, una bustina di vanillina e la scorza grattugiata del limone. Unite gli ingredienti a fontana e aggiungete al centro tre uova intere, il burro leggermente ammorbidito e il Marsala. Impastate il tutto, aggiungendo se necessario ancora un po' di liquore, e tirate l'impasto in una sfoglia sottile. Ritagliate con una rotellina delle strisce di circa 20 cm di lunghezza che andranno successivamente fritte in olio ben caldo per 2-3 minuti. Le chiacchiere andranno poi scolate, lasciate asciugare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Il Sanguinaccio di Carnevale

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Fiano

Filadoro e Sertura al top

Non si esaurisce certo la spinta delle aziende irpine che puntano alla qualità. Stavoltà segnaliamo due grandi realtà. La prima è Filadoro che opera nel territorio di Lapio con successo ed è specializzata soprattutto nel Fiano.
L'altra realtà è Sertura, da poco tempo sul mercato, che già si è fatta apprezzare per il Fiano e per il Greco. Lunga esperienza nel settore, il risultato in bottiglia è sicuramente interessante.

La mozzarella

Caseificio delle rose baluardo della qualità

Nel 1975, Salvatore Corso fondò il Caseificio delle Rose, un vero e proprio regno della Mozzarella di Bufala Campana, sito in Cardito, nell'entroterra napoletano.

Oggi come allora Don Salvatore porta sulle tavole di tutto il mondo un prodotto che si distingue per genuinità e qualità della lavorazione casara, passione trasferita alla famiglia nel segno di una tradizione che si tramanda di generazione in generazione.

Valido "collaboratore", all'origine del sapore tipico, è naturalmente l'ottimo latte di prima mungitura proveniente dalla bufale alimentate con foraggi di produzione propria dell'Azienda Agricola con l'obiettivo di garantire e porre l'alta qualità al servizio dei clienti e consumatori.

L'itinerario

Multistore del re della pasticceria amalfitana Dalla colazione alla cena, riapre il luogo cult

I vini

Donnachiara al top

Con l'ingresso in azienda di Riccardo Cotarella si apre una nuova fase per Donnachiara, la bella azienda della famiglia Petitto gestita da Ilaria. Grandi Fiano e Greco che resistono bene al tempo, una bella Coda di Volpe, Aglianico e Taurasi. Una linea completata anche dallo spumante che fa di questa azienda un riferimento per la qualità.

Dal dolce al salato con Sal De Riso

Santa Di Salvo

Una fontana da cui sgorga il cioccolato, poi le chiacchiere friabili al cacao, all'arancia e all'anice che s'immergono in una liquida bontà arricchita di canditi, pinoli e uva passa. È il cioccolaccio, versione autorizzata del sanguinaccio ormai proibito. L'essenza del Carnevale è tutta qui, in un angolo bianco e azzurro del paese di Bengodi in cui tutte le dolcezze sono possibili. Castagnole declinate in quattro gusti: pistacchio, crema pasticcera, cioccolato semplice o con uva passa. E ancora le ciambelle dolci di patate, quelle che noi chiamiamo graffe, profumate di vaniglia e limone. Tipicamente carnevalesche. E la torta Coriandoli, fatta con il pan di Spagna e la panna cotta ai vari aromi poi decorata con coriandoli fatti di crema. E i tortelli alla crema, i cioccolatini farciti in cento modi, le frittelle calde di mele e uvetta, i tranci di torte al limone, al caffè, alla ricotta, all'amaretto, alla marmellata di amarene. Basta così, si rischia la crisi glicemica quando si parla di Sal De Riso e del suo nuovo locale dal format radicalmente innovativo che il famoso pasticciere ha aperto a Minori sul lungomare, 250 metri quadri e una doppia terrazza, arredi e ceramiche vietresi, profumi inebrianti e laboratori a vista.

Potete starci dalle sette di mattina all'una di notte, godendovi l'alba sul mare, il passeggio serale, la quiete notturna che odora di vaniglia e di salmastro. Potete farci colazione aperitivo brunch pranzo tè cioccolata cena e dopocena. Non è solo un multistore gastronomico, è il luogo del cuore che De Riso aveva in mente da tempo e che ha realizzato dal giugno scorso, doppiando il locale di famiglia. Riaperto da poco dopo la pausa invernale, questo scrigno delle meraviglie si presenta al suo meglio proprio per il Carnevale, grazie anche all'intenso profumo che invade l'esterno del locale e si espande sul corso. Alla lettera, visto che l'ultima creazione di questo geniale maestro dell'arte dolce è proprio la linea di profumi "Dolci da indossare", quattordici fragranze personali e d'ambiente che vanno dall'aroma di panettone a quello di ricotta e pere alla brezza di Minori.

In un trionfo di mattonelle bianche e azzurre spiccano i colori della ceramica vietrese nei piatti e nei bicchieri e una proposta ricchissima di prodotti divisi per tipologie. Il percorso si snoda tra i banchi abbaglianti della pasticceria e la ricca gelateria, trenta gusti e una novità assoluta, il Tirabaci, con lo stecco fatto di cioccolato biondo e granella, circondato da una meringa di riso soffiato e cereali, immerso in un bagno di cioccolato preparato al momento e scelto dal cliente tra le tante varietà di pregio. Poi c'è il banco bar, lo store con i prodotti, la cucina diretta da Mario Civale da cui arrivano pasti da raffinato bistrot (sartù, 'ndunderi, polpette al ragù, parmigiane di melanzane e di zucchine, hamburger di chianina e crudi di pesce). Poi ancora il forno delle pizze governato da Diodato Pironti (croccanti, "tramontine" e non napoletane, tiene a precisare lui), i laboratori a vista in cui le brigate preparano tutto, dolce e salato, l'angolo dei cocktail governato da due barmen di esperienza, Andrea Minerva e Michelangelo Giordano, la caffetteria firmata Illy con blend scelti al momento dal cliente, l'angolo del tè con le miscele Dammann, quello della cioccolata che si può selezionare tra i dodici cru di Casa Domori e Valrhona. Una festa per gli occhi e un menu ricchissimo, da godersi nell'arco di tutta una giornata. Che bella idea, festeggiare il Carnevale da Sal De Riso!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

Il migliaccio di mamma Rita pizzeria Elite ad Alvignano

Il migliaccio è il classico dolce del Carnevale napoletano. Proponiamo quella di Mamma Rita, pilastro in cucina della pizzeria Elite dei fratelli Rossi ad Alvignano.

Ingredienti

500 gr di latte; 3 uova
50gr di burro; 250 ricotta
200gr di zucchero;
Vanillina q.b.
150 gr di semolino
Limoncello, un bicchierino

Preparazione

Far bollire latte e burro, aggiungere il semolino a metà cottura , far raffreddare.

Preparare ricotta zucchero , aggiungere uovalimoncello e vanillina , sbattere il tutto fino andarlo diventare crema. Riporre l'impasto in una teglia imburrata e cuocere a 160 gradi per un'ora .

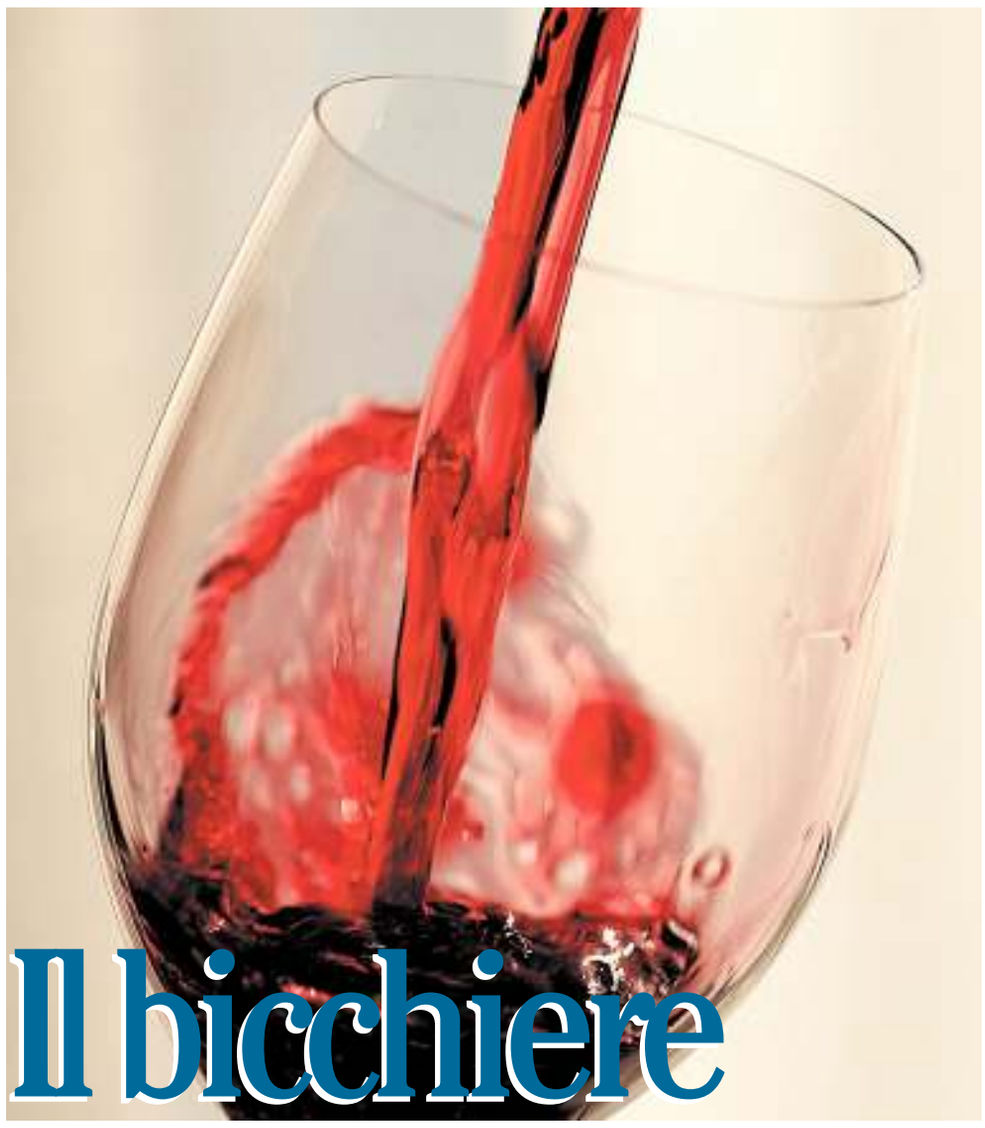
L'abbinamento

Scegliete rossi frizzanti o comunque beverini una guida insolita tra le diverse regioni

Il Taurasi

Mier Vini di Pastore

Per un piatto come la lasagna la scelta più sicura resta un Aglianico tradizionale, dai tannini potenti ed efficaci. Su questo versante è da sempre posizionata la piccola cantina di Taurasi di Giacomo Pastore. I suoi rossi sono sempre efficaci, al top ovviamente il suo Taurasi che con gli anni guadagna in eleganza e finezza.



Vini naturali italiani per il pranzo di festa

Adele Elisabetta Granieri*

Quella del comfort food sembrerebbe essere una scienza soggettiva, dove ognuno porta in dote il proprio bagaglio freudiano. Poi ci sono i comfort food universali, come la lasagna: attraversare la sublime resistenza della crosta e affondare la forchetta in quel soffice pasticcio, possiede lo stesso potere del divano di casa dopo una giornata estenuante. Per raggiungere il nirvana, quella sensazione estatica di avere davanti a sé tutto ciò che si possa desiderare, è necessario il completamento del giusto calice di vino. Eccovi una selezione di dieci vini naturali, frutto di coltivazioni biologiche e biodinamiche, raccolte manuali, fermentazioni spontanee.

Franco Terpin Quinto Quarto Rosso: a due passi dal confine con la Slovenia, Franco Terpin produce questo vino dai profumi di frutti rossi, terra bagnata e sottobosco e dalla beva agile e diretta, frutto di una cuvée Non garantisce grandi invecchiamenti, ma riserva piacevoli sorprese.

Carussin Asinoi Barbera d'Asti: una bella versione del classicissimo rosso astigiano. Ottimo vino quotidiano, unisce la tensione del frutto ad una beva compulsiva.

Lino Maga Barbacarlo (50% Croatina, 30% Uva Rara, 20% Ughetta): il vino del "Commendator Maga Lino" è uno dei simboli della grande artigianalità enologica italiana. Leggendario.

La Stoppa Trebbiolo Frizzante Emilia Rosso (60% Barbera, 40% Bonarda): i profumi di ribes nero e susina, uniti ad una frizzantezza schietta e vivace, mettono gioia al primo sorso e rendono impresa ardua appoggiare il calice.

Vittorio Graziano Fontana dei Boschi Emilia Lambrusco: un lambrusco di rara precisione olfattiva e grande piacevolezza gustativa. Profuma di bosco, fragole acerbe e visciole. La sublimazione del Grasparossa.

Podere Santa Felicita Cuna (100% Pinot Nero): le mani sapienti di Federico Staderini regalano un fascino inconfondibile all'elegante Pinot Nero. È un ricamo finissimo di frutti rossi e spezie, erbe aromatiche e radic

Fattoria Mani di Luna Litro Sangiovese profuma di visciole e bacche scure e si fa bere a sorsoni. Benedirete il formato da un litro!

I Cacciagalli Mille (75% Piedirosso, 25% Aglianico): a pochi chilometri dal vulcano spento di Roccamonfina, Mario Basco e Diana Iannaccone producono questo gioiellino che si esprime con eleganza e senza eccessi.

Il Cancelliere Gioviano Aglianico: profuma di frutti rossi e sottobosco, con sbuffi di note balsamiche e liquirizia. Il sorso è potente, incisivo, di quelli che non si dimenticano. Il grande aglianico di Montemarano.

Guccione Rosso di Cerasa (50% Perticone, 50% Nerello Mascalese): viene dall'Etna questo rosso intenso e ficcante e si esprime con una complessità mai sopra i toni, che va dai lamponi succosi, alle note marine, per chiudere con rimandi di mentuccia e scorza d'arancia.

**sommelier Fisar*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Barbacarlo
Elegante e fine la bottiglia di Lino Maga

Lambrusco
Con Vittorio Graziano si fa centro

Aglianico
Imperdibile freschezza del Gioviano

Mario Basco
I Cacciagalli

Gragnano

Binomio perfetto a tavola

Teoricamente è proprio Gragnano il paese dove il Carnevale viene celebrato nel migliore dei modi a tavola. Dalla pasta al vino, i due elementi fondanti della tavola. Ne segnaliamo tre di territorio. Iovine a Pimonte, ormai un riferimento classico anche con il Terra di Gragnano che rifermenta in bottiglia. C'è poi la novità delle Cantine Gambardella, molto spinto sulla lavorazione tradizione. Infine Ottouve di Salvatore Martusciello, un tentativo ben riuscito di raccontare l'allegria di questo vino. Il 2016 in queste prime battute si presenta decisamente bene e la lasagna di oggi è sicuramente un'ottima occasione per stapparlo.

Slow Food

Corso sull'olio in tre lezioni alla tenuta Cavalier Pepe

Aggiornamento

E' in collaborazione con Slow Food, il Corso sull'Olio alla Tenuta Cavalier Pepe, il 12, 19 e 26 marzo (Iscrizione al corso entro il 3 marzo. Info ai numeri 0827.73766; 393.0725905, info@tenutacavalierpepe.it).

Per riscoprirne tutte le qualità ed aspetti, è stato pensato questo corso condotto dal docente Master Angelo Lo Conte, che si propone di fornire le informazioni necessarie per comprendere il mondo e la cultura dell'olio.

La parte teorica è il supporto indispensabile all'addestramento pratico di degustazione volto a riconoscere e distinguere gli oli di oliva reperibili sul mercato. A tal fine durante gli incontri si assaggeranno numerose varietà regionali, mentre la struttura delle lezioni è così suddivisa.

Prima lezione sui temi: dall'uliveto al frantoio, Olivicoltura, raccolto e trasporto, il frantoio e le tecniche di estrazione e biodiversità e cultura locali. In collaborazione con Oleificio San Comaio.

Seconda lezione sui temi: Tradizione e cultura dell'olivo e dell'olio, Mito e storia, Distribuzione geografica e paesaggio, Produzione e consumi mondiali, Denominazione e classificazione merceologica. In collaborazione Il Cortigiano- Rocca Normamma. Azienda agricola.

Terza lezione sui temi: Elementi biologici, nutrizionale e organolettici, Caratteristiche chimico-fisiche, Leggere l'etichetta, Altri oli, Uso in cucina e abbinamenti, Consumo, salute, bio. In collaborazione con Oleificio Fam.

Per info e iscrizioni contattare entro il 3 MARZO 2017: 0827.73766; eventi@tenutacavalierpepe.it.

Napoli

Acacia
[■ PH ■ DD] Via R. Tarantino, 10 - 081/5563999

Mamma o papà?		16.30-18.30-20.30-22.30	€ 7,00

Ambasciatori Hart
[■ AC ■ DD] Via Crispi, 33 - 081/7613128

Lion		16.30	€ 7,00
Un re allo sbando		18.45	€ 7,00

America Hall
[■ AC ■ PH] Via T. Angelini 21 - 081/5788982

Jackie	Sala 1	16.30-18.45-21.00	€ 7,50
La La Land	Sala 2	16.30	€ 7,00
Moonlight	Sala 2	18.45-21.00	€ 7,00

Arcobaleno
[■ AC ■ PH] Via Carelli, 13 - 081/5569325

The Great Wall	Sala 1	16.00-18.10-20.20-22.30	€ 8,00
T2 Trainspotting	Sala 2	16.00-18.10-20.20-22.30	€ 8,00
Lego Batman - Il film	Sala 3	16.30	€ 8,00
Mamma o papà?	Sala 3	18.30-20.30-22.30	€ 8,00

Delle Palme Multisala
[■ AC ■ PH ■ DD ■ PC] Via Vetriera, 12 - 081/418134

Sala riservata	Sala Uno		
Barriere	Sala Due	16.15-18.45-21.00	€ 7,00
A United Kingdom...	Sala Tre	18.45-21.15	€ 7,00
Il cliente	Sala Tre	16.30	€ 7,00

Filangieri Multisala
[■ AC ■ PH] Via Gaetano Filangieri, 43 - 081/2512408

Jackie	Sala 1 Rossellini	16.30-18.45-21.00	€ 8,00
La La Land	Sala 2 Magnani	16.30-18.45-21.00	€ 7,50
Moonlight	Sala 3 Mastroianni	16.30-18.45-21.00	€ 7,50

La Perla Multisala
[■ AC ■ PH ■ PC] Via Nuova Agnano, 35 (Ang. V.le Kennedy) - 081/5701712-2301079

Beata ignoranza	Sala Taranto	16.30-18.35-20.45-22.50	€ 5,50-6,90
Mamma o papà?	Sala Troisi	18.35-20.45-22.50	€ 6,90
Ballerina	Perla Dei Piccoli	16.30	€ 5,50

Med Maxicinema The Space Cinema
[■ AC ■ PH ■ PP] Via G. del Mediterraneo, 46 - Parcheggio - 892111

T2 Trainspotting	Sala 1	17.00-19.50-22.40	
Jackie	Sala 2	15.35-18.05-20.35-23.05	€ 8,50
Cinquanta sfumature di nero	Sala 3	15.55-18.45-21.45	€ 8,50
Ballerina	Sala 4	15.30-17.50	€ 8,50
Cinquanta sfumature di nero	Sala 4	20.10-23.00	€ 8,50
Ballerina	Sala 5	16.50-19.10	€ 8,50
Split	Sala 5	21.30	€ 8,50
La La Land	Sala 6	16.00-19.00-22.00	€ 8,50
La marcia dei pinguini...	Sala 7	15.45-18.00	€ 8,50
Resident Evil...	Sala 7	20.15-22.50	€ 8,50
La marcia dei pinguini...	Sala 8	20.40	€ 8,50
Lego Batman - Il film	Sala 8	15.30	€ 8,50
Resident Evil...	Sala 8	18.05	€ 8,50
Smetto quando voglio...	Sala 8	22.55	€ 8,50
Mamma o papà?	Sala 9	17.15-19.45-22.15	€ 8,50
The Great Wall	Sala 10	15.30-18.00-20.35-23.10	€ 8,50
Beata ignoranza	Sala 11	15.40-17.00-18.10-20.40-23.15	€ 8,50

Metropolitan
[■ AC] Via Chiaia, 149 - 081/415562 - 899030820

La La Land	Sala 1	18.30-21.00	€ 8,50
La marcia dei pinguini...	Sala 1	15.00-16.40	€ 8,50
Ballerina	Sala 2	15.00-16.40-18.30	€ 8,50
Resident Evil...	Sala 2	22.40	€ 8,50
Smetto quando voglio...	Sala 2	20.20	€ 8,50
Beata ignoranza	Sala 3	16.35-18.35-20.35-22.35	€ 8,50
Cinquanta sfumature di nero	Sala 4	16.00-18.15-20.30-22.45	€ 8,50
T2 Trainspotting	Sala 5	16.00-18.15-20.30-22.45	€ 8,50
The Great Wall	Sala 6	16.15-18.20	€ 8,50
La battaglia di Hacksaw Ridge	Sala 7	16.00	€ 8,50
Mamma o papà?	Sala 7	18.30-20.30-22.30	€ 8,50
The Great Wall 3D	Sala Baby	20.25-22.30	€ 9,00-10,50

Modernissimo.it
[■ AC] Via Cisterna dell'Olio, 59 - 081/5800254

Beata ignoranza	Sala 1	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 8,00
T2 Trainspotting	Sala 2	17.45-20.15-22.30	€ 8,00
Manchester by the Sea	Sala 3	19.15-22.00	€ 8,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 4	18.00-22.30	€ 7,00
La La Land	Sala 4	15.45-20.15	€ 7,00
Ballerina	Sala Baby Mod	16.00-17.30	€ 8,00
Crazy for Football	Spazio Videodrome	16.15-19.15-22.30	
Life, Animated	Spazio Videodrome	17.40-21.00	

Pierrot
Via A. Camillo De Meis 58 - 081/5967802

Ballerina		17.00-18.30	€ 5,00-7,00

Plaza Multisala
[■ AC ■ DD] Via Kerbaker, 85 - 081/5563555

Cinquanta sfumature di nero	Sala Bernini	18.00-20.15-22.30	€ 7,00
Beata ignoranza	Sala Kerbaker	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 7,00
Manchester by the Sea	Sala Vanvitelli	17.30-20.00-22.30	€ 7,00
Resident Evil...	Sala Baby	16.20	€ 7,00

Posillipo
[■ PH ■ DD] Via Posillipo, 66/a - 081/7691742

Mamma o papà?		18.30-20.30	€ 8,00
Mister felicità		16.00	€ 8,00

Vittoria
[■ AC] Via M. Piscicelli, 8/12 - 081/5795796

Ballerina		16.30-18.20	€ 5,50-7,50
La battaglia di Hacksaw Ridge		20.00-22.15	€ 5,50-7,50

Afragola

Happy Maxicinema
[■ DD] c/o Le Porte di Napoli Ipercoop - 081/8607136

The Great Wall IMAX 3D	Sala 1	17.30-20.00-22.00	€ 11,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 2	18.00-20.30-23.00	€ 8,00
La La Land	Sala 3	16.30	€ 8,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 3	19.00-21.30	€ 8,00
Lego Batman - Il film	Sala 4	16.30	€ 8,00
Jackie	Sala 4	18.30	€ 8,00
Autobahn - Fuori controllo	Sala 4	20.50	€ 8,00
Split	Sala 4	23.00	€ 8,00
La marcia dei pinguini...	Sala 5	17.30	€ 8,00
Barriere	Sala 5	19.15-22.00	€ 8,00
Ballerina	Sala 6	16.30-18.30	€ 8,00
T2 Trainspotting	Sala 6	20.30-23.00	€ 8,00
Beata ignoranza	Sala 7	16.30-18.40-20.50-23.00	€ 8,00
Lego Batman - Il film	Sala 8	18.40	€ 8,00
Resident Evil...	Sala 8	20.50-23.00	€ 8,00
Jackie	Sala 9	16.30-20.50-23.00	€ 8,00
T2 Trainspotting	Sala 9	18.30	€ 8,00
The Great Wall	Sala 10	16.30-18.40-20.50-23.00	€ 8,00
Mamma o papà?	Sala 11	16.30-18.40-20.50-23.00	€ 8,00
Beata ignoranza	Sala 12	17.30-20.00-22.10	€ 8,00
La marcia dei pinguini...	Sala 13	16.30	€ 8,00
Manchester by the Sea	Sala 13	20.00-22.40	€ 8,00

Anacapri

Paradiso
[■ AC ■ PH ■ DD] P.zza Edwin Cerio, 1 - Anacapri - 081/8371519

Ballerina	Sala 1	17.30-19.20-21.10	€ 5,00-8,00
Mamma o papà?	Sala 2	18.00-21.00	€ 5,00-8,00

Casalnuovo

Magic Vision
[■ AC ■ PH ■ PP] Viale dei Tigli, 19 - 081/8030270

Beata ignoranza	Sala 1	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 6,00
The Great Wall	Sala 2	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 6,00
Mamma o papà?	Sala 3	20.30	€ 6,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 3	22.30	€ 6,00
Resident Evil...	Sala 4	17.00-19.00-21.00	€ 6,00
Ballerina	Sala Magic Baby	16.30-18.30	€ 6,00

Casoria

Uci Cinemas
[■ PH ■ PP] Circumvallazione Esterna - 892960

Ballerina	Sala 1	11.30-15.00-17.30	€ 5,00-6,70
Mamma o papà?	Sala 1	20.10-22.40	€ 6,70
T2 Trainspotting	Sala 2	11.30-15.00-17.45-20.30-23.15	€ 5,00-6,70
Hotel Transylvania 2	Sala 3	11.30	€ 3,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 3	15.00-17.45-20.30-23.15	€ 6,70
Split	Sala 4	17.30-20.20-23.05	€ 6,70
La marcia dei pinguini...	Sala 5	11.30-15.20-17.50	€ 5,00-8,70
The Great Wall 3D	Sala 5	20.00-22.30	€ 9,80
Cinquanta sfumature di nero	Sala Assofram	17.10-20.00-22.50	€ 8,00
Mamma o papà?	Sala 7	11.30-15.05-18.05	€ 5,00-6,70
Ballerina	Sala 7	20.30	€ 6,70
Incarnate	Sala 7	22.50	€ 6,70
Lego Batman - Il film	Sala 8	11.30-15.00-17.30	€ 5,00-6,70
La La Land	Sala 8	20.00	€ 6,70
Autobahn - Fuori controllo	Sala 8	23.05	€ 6,70
Resident Evil...	Sala 9	11.30-15.00-17.45-20.20-22.55	€ 5,00-6,70
Beata ignoranza	Sala 10	11.30-15.05-17.30-20.00-22.40	€ 5,00-6,70
The Great Wall ISENS	Sala 11	18.00-20.30-23.00	€ 8,00

Castellammare di Stabia

Complesso Stabia Hall
[■ AC ■ PH ■ DD ■ PP] Viale Regina Margherita n. 50/54 - 081/8703591

Cinquanta sfumature di nero	Sala C. Madonna	17.30-20.00-22.15	€ 7,50
Ballerina	Sala L. Denza	16.30-18.15	€ 7,50
Mamma o papà?	Sala L. Denza	20.00-22.00	€ 7,50
T2 Trainspotting	Sala M. Tito	17.30-19.45-22.00	€ 7,50
Io, Claude Monet	Sala 4	17.00-18.40-20.20	€ 8,00

Montil
[■ AC ■ PH] Via Bonito n. 10 - 081/8722651

The Great Wall	Sala 1	18.15-22.15	
Beata ignoranza	Sala 2	18.00-20.00-22.00	
The Great Wall 3D	Sala Baby	20.15	

Supercinema
[■ PH ■ DD] Corso Vittorio Emanuele, 97 - 081/8717058

Manchester by the Sea		17.30-19.45-22.00	

Forio d'Ischia

Delle Vittorie
[■ AC ■ PH] Corso Umberto, 38 - 081/997487

Ballerina		18.00-20.00	
A United Kingdom...		22.00	

Giugliano In Campania

Cinema Comunale
Piazza Gramsci 7 - 081/5866557

Ballerina		17.00-19.00	
Smetto quando voglio...		21.00	

Ischia

Excelsior
[■ AC ■ PH] Via F. Sogliuzzo, 20 - 081/3331098

Mamma o papà?		18.30-20.30-22.30	€ 5,00-7,00

Melito

Barone
[■ AC ■ PH ■ DD ■ PP] Via Don Raffaele Abete, 68 - 081/19259815

Ballerina		16.30-18.30	
Cinquanta sfumature di nero		20.30	

Nola

Multisala Savoia
[■ AC ■ PH] via Fonseca 33 - 081/5127683-8214331

Beata ignoranza	Sala 1	17.40-20.10-22.00	
Ballerina	Sala 2	17.00	
Manchester by the Sea	Sala 2	18.30-21.00	
Ballerina	Sala 3	16.00	
Mamma o papà?	Sala 3	17.50-20.00-22.00	

The Space Cinema Vulcano Buono
Via Boscofangone

Ballerina	Sala 1	16.00-18.30	
Cinquanta sfumature di nero	Sala 1	21.00	
T2 Trainspotting	Sala 2	14.30-17.10-19.50-22.30	
The Great Wall	Sala 3	14.10-16.40-19.30-22.10	
Lego Batman - Il film	Sala 4	15.10-17.50	
L'ora legale	Sala 4	20.30-22.50	
Cinquanta sfumature di nero	Sala 5	16.10-19.00-22.00	
Beata ignoranza	Sala 6	14.50-17.20-19.40-22.20	
La marcia dei pinguini...	Sala 7	15.40-18.00	
Resident Evil...	Sala 7	20.10-22.40	
Mamma o papà?	Sala 8	14.20-16.50-19.20-21.50	
Ballerina	Sala 9	14.00-16.30	
T2 Trainspotting	Sala 9	18.50	
Smetto quando voglio...	Sala 9	21.30	

Piano di Sorrento

Delle Rose
[■ DD] Via delle Rose, 21 - 081/8786165

Ballerina	Sala 1	16.30	€ 7,00
Beata ignoranza	Sala 1	18.30-20.30-22.30	€ 7,00
Mamma o papà?	Sala 2	16.30-18.30	€ 7,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 2	20.30-22.30	€ 7,00

Poggiomarino

Multisala Eliseo
[■ PH ■ DD] Via Roma - 081/8651374

The Great Wall	Sala 1	16.00-18.15-20.30-22.30	
Ballerina	Sala 2	16.10-18.15	
Mamma o papà?	Sala 2	20.30-22.30	
Cinquanta sfumature di nero	Sala 3	16.10-18.15-20.30-22.30	

Portici

Roma
[■ AC ■ PH ■ DD ■ PC] Via Roma, 55/65 - 081/472662

Oceania		17.30	€ 6,00
Smetto quando voglio...		19.30-21.30	€ 6,00

Pozzuoli

Drive In Pozzuoli
[■ PH ■ DD ■ PP] Località La Schiana - 081/8041175

Mamma o papà?		20.30-22.30	

Multisala Sofia
[■ AC ■ PH ■ DD] Via C. Rosini, 12 - 081/3031114

Mamma o papà?	Sala 1	16.30-18.30-20.30-22.15	€ 5,00-7,00
Ballerina	Sala 2	16.30-18.30	€ 5,00-7,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 2	20.30-22.30	€ 5,00-7,00

San Giorgio a Cremano

Flaminio
[■ AC ■ PH] Via Santa Rosa, 29 - 081/7713426

Mamma o papà?	Sala 1	18.30-21.00	
Ballerina	Sala 2	17.00	

Sant'Anastasia

Metropolitan
[■ PH ■ DD] Via Antonio D'Auria, 123 - 081/5305696

Mamma o papà?		17.00-19.15-21.30	€ 5,00-6,00

Sorrento

Armida
[■ AC ■ PH] Corso Italia - 081/8781470

The Great Wall	Sala 1	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 7,00
Mamma o papà?	Sala 2	18.30-20.30-22.30	€ 7,00
T2 Trainspotting	Sala 3	17.00-19.30-22.00	€ 7,00
Ballerina	Sala 4	16.30	€ 7,00

Tasso
[■ AC ■ PH ■ DD] P.zza S. Antonino, 1 - 081/8075525

Cinquanta sfumature di nero		17.00-19.30-22.00	€ 5,00-7,00

Torre Annunziata

Politeama
[■ AC ■ PH ■ DD] Corso Vittorio Emanuele, 374 - 081/8611737

Beata ignoranza	Sala Didì	18.00-20.00-22.15	
The Great Wall	Sala Pelé	18.00-20.00-22.15	
Ballerina	Sala Vavà	16.30-18.00	
Mamma o papà?	Sala Vavà	20.00	
Cinquanta sfumature di nero	Sala Vavà	22.15	

Torre del Greco

Multisala Corallo
[■ AC ■ PH ■ DD] Via Villa Comunale, 13 - 081/8494611

Cinquanta sfumature di nero	Sala 1	18.30-20.40-22.40	€ 7,00
Mamma o papà?	Sala 2	18.00-21.00-22.40	€ 7,00
The Great Wall	Sala 3	18.30-20.30-22.30	€ 7,00
Ballerina	Sala 4	18.00-19.30-22.15	€ 7,00
La battaglia di Hacksaw Ridge	Sala 4	20.00-22.15	€ 7,00

Trecase

Drive in
Via Panoramica 4/bis - 081/8471300

Smetto quando voglio...		20.30-22.30	

Avellino

Partenio
[■ AC ■ DD] Via G. Verdi - 0825/37119

The Great Wall	Sala 1	15.30-17.30-19.30-21.30	
Ballerina	Sala 2	15.30-17.30	
Cinquanta sfumature di nero	Sala 2	19.30-21.30	
Mamma o papà?	Sala 3	17.30-19.30-21.30	
Resident Evil...	Sala 3	15.30	
Beata ignoranza	Sala 4	15.30-17.30-19.30-21.30	

Lioni

Nuovo Multisala
[■ AC ■ PH ■ DD] Via Pietro Nittoli, 1 - 0827/42495

La La Land	Sala 1	17.45-20.00-22.20	€ 5,00-6,00
Due un po' così	Sala 1	16.30	€ 6,00
The Great Wall	Sala 2	18.30-20.30-22.30	€ 5,00-6,00
Mamma o papà?	Sala 3	16.15-22.15	€ 5,00-6,00
Ballerina	Sala 4	16.00-18.15	€ 5,00-6,00
Due un po' così	Sala 4	20.15	€ 6,00

Mercogliano

Movieplex
[■ AC ■ PH ■ DD ■ PP] Via Nicola S. Angelo - 0825/685429

Beata ignoranza	Sala 1	16.00-18.15-20.25-22.35	€ 7,00
Mamma o papà?	Sala 2	18.00-20.15-22.35	€ 7,00
Ballerina	Sala 3	16.00-18.10	€ 7,00
Resident Evil...	Sala 3	20.15-22.35	€ 7,00
Jackie	Sala 4	16.00-18.15-20.25-22.35	€ 7,00
La marcia dei pinguini...	Sala 5	16.30-18.30-20.30	€ 7,00
L'ora legale	Sala 5	22.35	€ 7,00
Manchester by the Sea	Sala 6	15.40-18.30-21.30	€ 7,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 7	17.30-20.00-22.30	€ 7,00
The Great Wall	Sala 8	15.45-18.00-20.15-22.35	€ 7,00
T2 Trainspotting	Sala 9	17.30-20.00-22.30	€ 7,00

Mirabella Eclano

Multisala Carmen
[■ AC] Via Variante 73 - 0825/447367

Beata ignoranza	Sala 1	18.00-20.00-22.00	€ 5,00-6,00
Mamma o papà?	Sala 2	20.00-22.00	€ 5,00-6,00
La La Land	Sala 3	17.00-19.30-22.00	€ 5,00-6,00
The Great Wall	Sala 4	17.30-19.30-21.30	€ 5,00-6,00
Ballerina	Sala Baby	16.15-18.00	€ 5,00-6,00

Benevento

Gaveli Maxicinema
[■ PH] Contrada Piano Cappelle - 0824/778413

Beata ignoranza	Sala 1	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 7,00
I volti della Via Francigena	Sala 2	21.00	€ 7,00
The Great Wall	Sala 2	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 7,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 3	17.30-20.15-22.30	€ 7,00
Mamma o papà?	Sala 4	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 7,00
Ballerina	Sala 5	16.30-18.30	€ 7,00
Resident Evil...	Sala 5	20.30-22.30	€ 7,00
T2 Trainspotting	Sala 6	18.00-20.15-22.30	€ 7,00
Ballerina	Sala Baby	16.30-18.30	€ 7,00

Telese

Modernissimo
[■ PH ■ DD] Via Garibaldi, 38 - 0824/976106

Ballerina		16.30-18.00	€ 5,50
Mamma o papà?		19.30-21.30	€ 5,50

Torrecuso

Torre Village Multiplex
[■ AC ■ PH ■ DD ■ PP] Contrada Torre Palazzo - 0824/876582-876586

Cinquanta sfumature di nero	Sala 1	16.30-19.00-21.30-23.00	€ 7,00
The Great Wall	Sala 2	16.40-18.50-21.00-23.00	€ 7,00
Beata ignoranza	Sala 3	17.00-19.00-21.00-23.00	€ 7,00
Jackie	Sala 4	17.00-19.00-21.00-23.00	€ 7,00
Ballerina	Sala 5	17.00-19.00	€ 7,00
Resident Evil...	Sala 5	21.00	€ 7,00
La marcia dei pinguini...	Sala 6	16.45-17.30	€ 7,00
Manchester by the Sea	Sala 6	19.15-22.00	€ 7,00
Lego Batman - Il film	Sala 7	17.00	€ 7,00
Mamma o papà?	Sala 7	19.00-21.00-23.00	€ 7,00
T2 Trainspotting	Sala 8	18.30-20.50-23.00	€ 7,00
L'ora legale	Sala 9	18.45	€ 7,00
La La Land	Sala 9	20.40	€ 7,00
La battaglia di Hacksaw Ridge	Sala 9	23.00	€ 7,00

Caserta

Duel-Multicinema
[■ AC ■ PH ■ DD] Via P. Borsellino - 0823/342503

T2 Trainspotting	Sala 1	17.45-19.30-20.30-22.00	€ 5,50-7,50
Il cliente	Sala 2	10.30-17.30	€ 5,50-7,50
The Great Wall	Sala 2	16.00-19.30-21.15-23.00	€ 5,50-7,50
Beata ignoranza	Sala 3	16.00-19.30-21.15-23.00	€ 5,50-7,50
Jackie	Sala 4	14.00-16.00-17.45-21.15	€ 5,50-7,50
La La Land	Sala 4	22.45	€ 7,50
Ballerina	Sala 5	16.00-17.30	€ 5,50-7,50
Cinquanta sfumature di nero	Sala 5	19.00-21.00-23.00	€ 5,50-7,50
Manchester by the Sea	Sala 6	16.00-18.15	€ 5,50-7,50
Resident Evil...	Sala 6	23.00	€ 7,50
Lego Batman - Il film	Sala Baby Duel	16.00-17.45	€ 5,50-7,50
Mamma o papà?	Sala Baby Duel	19.30-21.15	€ 5,50-7,50

San Marco
[■ AC ■ PH] Corso Trieste, 117 - 0823/216495

Barriere		16.00-18.30-21.00	

Aversa

Cimarosa
[■ DD] Vicolo del Teatro, 3 - 081/8908143

Beata ignoranza	Sala 1	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 5,00
Ballerina	Sala 2	16.30-18.30	€ 5,00
Mamma o papà?	Sala 2	20.30-22.30	€ 5,00

Metropolitan
[■ PH] Via Vito Di Jasi - 081/8901187

Cinquanta sfumature di nero		16.30-18.30-20.30-22.30	€ 5,00

Vittoria
[■ AC ■ PH ■ DD ■ PC] Piazza Vittorio Emanuele, 38 - 081/8901612

Lego Batman - Il film		17.00	€ 6,00
Resident Evil...		19.00-20.45-22.30	€ 6,00

Capua

Ricciardi
[■ AC ■ PH ■ DD] Largo Porta Napoli, 14 - 0823/963874

Cinquanta sfumature di nero		19.00-21.00	€ 5,00-7,00

Castelvolturno

Bristol Pinetamare
[■ AC] Viale degli Oleandri Villaggio Coppola - 081/5093600

Ballerina		16.30-18.00	
Cinquanta sfumature di nero		19.30-21.30	

Curti

Fellini
[■ AC ■ PP] Via Vittorio Veneto - 0823 797419

Ballerina		16.30	€ 7,00
Cinquanta sfumature di nero		18.10-20.20-22.30	€ 7,00

Marcianise

Big Maxicinema
[■ AC ■ PH ■ DD ■ PP] Strada Statale 87 Km. 20,800 - 0823/581025

The Great Wall	Sala 1	16.30-18.40-20.50-23.00	€ 7,50
La marcia dei pinguini...	Sala 2	17.30	€ 7,50
Barriere	Sala 2	19.15-22.00	€ 7,50
La marcia dei pinguini...	Sala 3	16.30	€ 7,50
Manchester by the Sea	Sala 3	20.00-22.40	€ 7,50
Lego Batman - Il film	Sala 4	16.30	€ 7,50
Jackie	Sala 4	18.40	€ 7,50
Autobahn - Fuori controllo	Sala 4	20.50	€ 7,50
Split	Sala 4	23.00	€ 7,50
Lego Batman - Il film	Sala 5	18.40	€ 7,50
Resident Evil...	Sala 5	20.50-23.00	€ 7,50
Ballerina	Sala 6	17.30	€ 7,50
Mamma o papà?	Sala 6	19.30	€ 7,50
The Great Wall	Sala 6	22.00	€ 7,50
Cinquanta sfumature di nero	Sala 7	18.00-20.30-23.00	€ 7,50
Beata ignoranza	Sala 8	17.30-20.00-22.10	€ 7,50
Jackie	Sala 9	16.30-20.50-23.00	€ 7,50
T2 Trainspotting	Sala 9	18.30	€ 7,50
La La Land	Sala 10	16.30	€ 7,50
Cinquanta sfumature di nero	Sala 10	19.00-21.30	€ 7,50
Beata ignoranza	Sala 11	16.30-18.40-20.50-23.00	€ 7,50
Ballerina	Sala 12	16.30-18.30	€ 7,50
T2 Trainspotting	Sala 12	20.30-23.00	€ 7,50
Mamma o papà?	Sala 13	16.30-18.40-20.50-23.00	€ 7,50

UCI CINEMAS CINEPOLIS
[■ AC ■ PH] Uscita Autostrada Caserta Sud - C.C. Campania - presso P.zza Campania

Mamma o papà?	Sala 1	11.45-15.00-17.15-19.40-22.00	€ 5,00
Hotel Transylvania 2	Sala 2	11.30	€ 3,00
Resident Evil...	Sala 2	15.10-17.30-20.00-22.30	€ 5,00
Ballerina	Sala 3	12.00-17.35-19.40	€ 5,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 3	15.00	€ 5,00
La battaglia di Hacksaw Ridge	Sala 3	21.45	€ 5,00
T2 Trainspotting	Sala 4	11.40-15.00	€ 5,00
La marcia dei pinguini...	Sala 4	17.30	€ 5,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 4	19.30-22.00	€ 5,00
Ballerina	Sala 5	14.00	€ 5,00
L'ora legale	Sala 5	16.10-18.30-21.00	€ 5,00
Beata ignoranza	Sala 6	11.45-15.15-17.30-19.50-22.10	€ 5,00
La marcia dei pinguini...	Sala 7	11.30-15.15	€ 5,00
T2 Trainspotting	Sala 7	17.30-20.00-22.30	€ 5,00
The Great Wall	Sala 8	11.30-14.00-16.20-18.45-21.30	€ 5,00
The Great Wall	Sala 9	12.00-15.15-17.30-19.50-22.15	€ 5,00
Ballerina	Sala 10	11.30-15.00	€ 5,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 10	17.10-20.00-22.30	€ 5,00
Lego Batman - Il film	Sala 11	11.30-15.00-17.15	€ 5,00
La La Land	Sala 11	19.30	€ 5,00
Split	Sala 11	22.10	€ 5,00

Mondragone

Ariston
Corso Umberto I, 82 - 3505356430

Lego Batman - Il film		17.30-19.30	€ 5,00

Piedimonte Matese

Cotton Movie
c/o Centro Comm.le Cotton Village - Via Canneto - 0823/1960217

The Great Wall	Sala 1	17.00-19.15-21.30	€ 6,50
Ballerina	Sala 2	15.00-17.00	€ 6,50
Mamma o papà?	Sala Baby	15.00-19.30-21.30	€ 6,50

San Tammaro

Drive in Garden Movie
[■ PH ■ DD] Via Carditello - 328/2792158

Mamma o papà?		19.15-21.15	€ 5,00

Sant'Arpino

Lendi
[■ AC ■ PH ■ DD ■ PP] Strada Provinciale Grumo - 081/8919735

Ballerina	Sala 2	16.30-18.30	€ 6,00
Mamma o papà?	Sala 2	20.30-22.30	€ 6,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 3	18.00-20.30-22.30	€ 6,00
The Great Wall	Sala 4	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 6,00

Salerno

Apollo
[■ AC ■ PH ■ DD] Via Michele Vernieri, 16 - 089/233055

The Great Wall		18.00-20.20-22.10	€ 7,00

Cinema Teatro delle Arti
[■ AC ■ PH ■ PP] Via Pio XI n. 45 - 089/221807-2571710

Un re allo sbando	Sala 1	18.00-20.00-22.00	€ 6,00
Moonlight	Sala 2	18.00-20.00-22.00	€ 5,00

Fatima
[■ AC ■ PH] Via Madonna di Fatima, 3 - 089/721341

Due un po' così		18.00-20.00-22.00	€ 5,00

San Demetrio
[■ PH] Via Dalmazia, 4 - 089/220489

Jackie		17.00-19.30-22.00	€ 4,00-6,00

The Space Cinema Salerno
[■ AC ■ PH ■ DD] Via A. Bandiera - 892111

T2 Trainspotting	Sala 1	16.45-19.30-22.20	
Beata ignoranza	Sala 2	17.45-20.10-22.35	
Lego Batman - Il film	Sala 2	15.10	
La marcia dei pinguini...	Sala 3	15.00-17.10-19.20	
T2 Trainspotting	Sala 3	21.30	
La battaglia di Hacksaw Ridge	Sala 4	18.30-21.40	
Lego Batman - Il film	Sala 4	16.00	
La La Land	Sala 5	19.25	
Resident Evil...	Sala 5	22.15	
The Great Wall	Sala 5	16.55	
Beata ignoranza	Sala 6	15.05	
Jackie	Sala 6	17.30-19.55-22.30	
Mamma o papà?	Sala 7	16.35-19.10-21.50	
Ballerina	Sala 8	15.05-17.20	
The Great Wall	Sala 8	19.40-22.10	
La marcia dei pinguini...	Sala 9	15.55	
Manchester by the Sea	Sala 9	18.15	
The Great Wall	Sala 9	21.20	
Ballerina	Sala 10	16.05-18.40	
Smetto quando voglio...	Sala 10	21.00	
Cinquanta sfumature di nero	Sala 11	16.10-19.00-22.00	

Agropoli

Eduardo De Filippo
[■ AC ■ PH] Via Taverne - 3383096807

Mamma o papà?		19.15-21.30	

Cava de' Tirreni

Alambra
[■ AC ■ PH] Piazza Roma, 5 - 089/342089

Mamma o papà?		19.30-21.30	€ 7,50
Ballerina		17.30	€ 7,50

Eboli

Cine Teatro Italia
[■ AC ■ PH] Via U. Nobile, 46 - 0828/365333

The Great Wall	Sala Italia	17.30-19.45-22.00	
Due un po' così	Sala Europa	17.30-19.45-22.00	

Giffoni Valle Piana

Sala Truffaut
[■ AC ■ PH ■ DD] Via Aldo Moro 4 - 089/8023246

Split		19.00-21.00	€ 4,00-5,50

Lagonegro

Nuovo Cinema Iris
Via Napoli, 27 - 0973/41410

Cinquanta sfumature di nero		17.30-19.30-21.30	

Latronico

Nuova Italia
Largo Bonifacio De Luca, 34 - 0973/859000

Cinquanta sfumature di nero		19.30-21.30	

Marina di Camerota

Bolivar
Via Bolivar - 0974/932279

L'ora legale		19.30-21.30	€ 5,00-6,00

Mercato San Severino

Teatro Comunale
[■ AC ■ PH] Via Trieste 48 - 089/8299027

Ballerina		18.00	€ 5,00
Smetto quando voglio...		20.00-22.00	€ 5,00

Nocera Inferiore

Sala Roma
[■ AC ■ PH] Via Sellitti, 24 - 081/5170175

Mamma o papà?		18.30-20.30-22.30	€ 5,00-7,00

Pagani

Multisala La Fenice
[■ AC ■ DD] Via Marconi - 081/916896

The Great Wall 3D	Sala 1	18.15-20.15-22.15	€ 7,00-9,00
Mamma o papà?	Sala 2	18.30-20.15	€ 5,00-7,50
Ballerina	Sala 2	17.00	€ 7,50
Cinquanta sfumature di nero	Sala 2	22.00	€ 7,50

Policastro Bussentino

Tempio del popolo
[■ PC] Via Duomo - 338 3096807

Mamma o papà?		18.30-21.00	€ 5,00-7,00

Polla

Family Cinema
Zona Industriale - 0975/390152

Lego Batman - Il film	Sala 1	15.30-17.10	
Mamma o papà?	Sala 1	18.50-20.40-22.20	
Beata ignoranza	Sala 2	17.00-19.00-20.50-22.30	
The Great Wall	Sala 3	17.00-18.55-20.45-22.55	

Pontecagnano Faiano

Duel Village
[■ DD] Via Pacinotti L.tà Scontrafata - c/o Centro Comm.le Maximall - 089/384918

The Great Wall	Sala 1	16.30-18.30-20.40-22.45	€ 7,00
Lego Batman - Il film	Sala 2	16.30	€ 7,00
Ballerina	Sala 2	18.30	€ 7,00
T2 Trainspotting	Sala 2	20.20	€ 7,00
Resident Evil...	Sala 2	22.40	€ 7,00
Mamma o papà?	Sala 3	16.20-18.30-20.40-22.50	€ 7,00
Ballerina	Sala 4	16.20	€ 7,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 4	18.00-20.15-22.30	€ 7,00
Beata ignoranza	Sala 5	16.30-18.30-20.40-22.45	€ 7,00
T2 Trainspotting	Sala 6	17.30-22.10	€ 7,00
Resident Evil...	Sala 6	20.00	€ 7,00

Sala Consilina

Adriano
[■ PH ■ DD] Via Roma - 0975/22579

Riposo

Salento

Micron - (Vallo Scalo)
[■ PP] Via Palazzo 2 - 0974/62922

Cinquanta sfumature di nero		19.15-21.30	€ 5,00

Sapri

Cineteatro Ferrari
[■ AC ■ PH ■ DD] Piazza Regina Elena 24 - 0973/296231

Kubo e la spada magica 2K	Sala 1	18.00	€ 6,00
Cinquanta sfumature di nero 2K	Sala 1	20.00-22.00	€ 6,00

Scafati

Odeon
[■ AC ■ PH] Via Pietro Melchiade, 15 - 081/8506513

The Great Wall 3D	Sala 1	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 8,00-10,00
Mamma o papà?	Sala 2	16.30-18.30-20.30-22.30	€ 5,00-7,00
Ballerina	Sala 3	16.30-18.30	€ 5,00-7,00
Cinquanta sfumature di nero	Sala 3	20.30-22.30	€ 5,00-7,00
Resident Evil...	Sala 4	18.30-20.30-22.30	€ 5,00-7,00
Oceania	Sala 4	16.30	€ 7,00

Potenza

Lagonegro

Nuovo Cinema Iris
Via Napoli, 27 - 0973/41410

Cinquanta sfumature di nero		17.30-19.30-21.30	

Latronico

Nuova Italia
Largo Bonifacio De Luca, 34 - 0973/859000

Cinquanta sfumature di nero		19.30-21.30	

CHE TEMPO FA

CIELO: Sereno, Variabile, Poco nuvoloso, Nuvoloso, Molto nuvoloso, Pioggia, Rovesci isolati, Rovesci, Temporale, Grandine, Neve, Nebbia

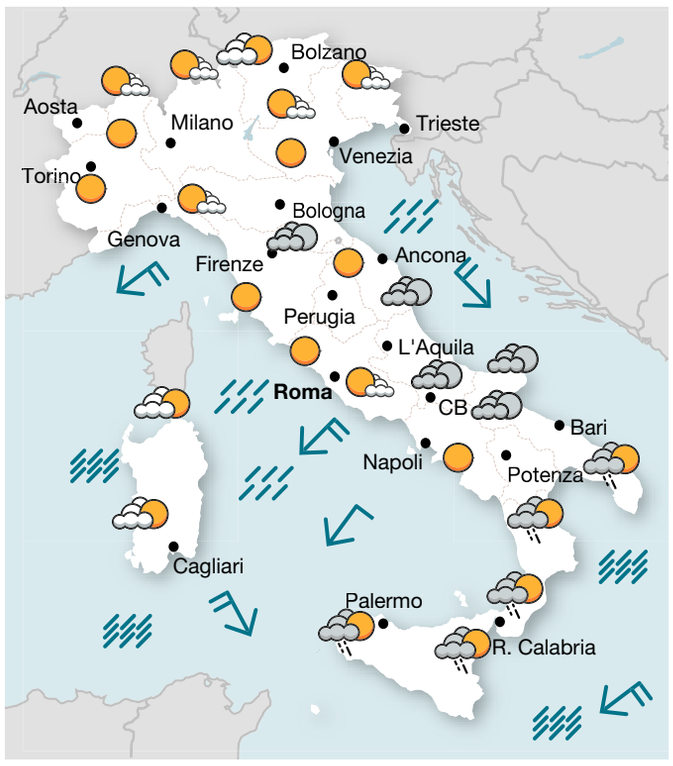
MARE: Calmo, Poco mosso, Mosso, Molto mosso, Agitato/Grosso, Tempesta

VENTO: Forza 1-3, Forza 4-6, Forza 7-9, Variabile

Oggi

STATO DEL CIELO

NORD: Alta pressione con tempo stabile e ampiamente soleggiato. Da rilevare, tuttavia, nubi irregolari diffuse su Alpi, Prealpi centro orientali, entro sera.
CENTRO: Alta pressione con tempo stabile e soleggiato un po' ovunque. Qualche addensamento tra Marche, Abruzzo, Molise e il sud Sardegna, ma senza piogge. Temperature massime tra 8 e 15°.
SUD: Ancora nubi e piogge o anche temporali sul centro sud Puglia, sud Lucania, sulla Calabria e in Sicilia. Tempo più asciutto altrove, anche con ampie schiarite su ovest Campania.



BOLLETTINO NEVE (altezza della neve in cm)

	Min	Max		Min	Max
Abetone (PT)	20	40	Laceno (AV)	20	60
Campitello M. (CB)	np	np	Madonna di C. (TN)	15	90
Campo Felice (AQ)	90	200	Moena (TN)	15	60
Canazei (TN)	15	55	Monte Amiata (GR)	5	35
Capracotta (IS)	np	np	Pescasseroli (AQ)	40	60
Cortina d'A. (BL)	20	50	Roccaraso (AQ)	120	200
Courmayeur (AO)	35	110	Selva V.Gardena (BZ)	20	40
Folgarida (TN)	30	80	Terminillo (RI)	30	50

TEMPERATURE ITALIA

	Min	Max		Min	Max		Min	Max
Alghero	10	15	Firenze	2	14	Pisa	3	12
Ancona	7	10	Genova	7	12	Potenza	4	8
Aosta	-5	9	Imperia	7	13	Rg. Calabria	14	17
Bari	11	12	L'Aquila	4	13	Roma Fium.	7	17
Bologna	0	12	Messina	14	18	S.M. Di Leuca	14	15
Bolzano	1	16	Milano	1	12	Torino	0	11
Cagliari	11	15	Napoli	7	16	Trento	3	14
Campobasso	4	8	Palermo	11	15	Trieste	0	13
Catania	13	19	Perugia	2	13	Venezia	1	11
Cuneo	-1	10	Pescara	8	11	Verona	0	12

realizzazione: centimetri dati: il Meteo

TEMPERATURE ESTERE

	Min	Max		Min	Max		Min	Max
Amsterdam	6	9	Madrid	2	16	New Delhi	13	24
Atene	13	16	Parigi	3	9	New York	1	6
Berlino	4	8	Stoccolma	0	3	Pechino	-1	12
Bruxelles	4	9	Varsavia	0	5	Perth	4	8
Bucarest	0	10	Vienna	0	9	Philadelphia	0	6
Budapest	-2	8	Los Angeles	10	12	Rio De Janeiro	25	28
Copenaghen	3	5	Manila	25	29	San Paolo	19	23
Dublino	5	10	Melbourne	15	29	Santiago	21	27
Londra	8	11	Miami	18	26	St. Domingo	22	28
Lussemburgo	3	10	Nairobi	16	25	Seoul	8	8

OROSCOPO

di Branko

Buona domenica, Pesci! Luna nuova nel segno che cambia, migliora, trasforma. La fase nasce nel pomeriggio e si congiunge ai due astri presenti nel vostro cielo, Mercurio e Nettuno. Il primo aiuta i contatti con le persone vicine, parenti stretti e anche relazioni di lavoro e di affari. Il secondo, Nettuno, è molto di più. Con il suo tridente cerca nel mare della vita, del caso, del destino…un tesoro per voi. Immediata un'emozione in amore, un incontro. Auguri.

Ariete 21.3-20.4

Lo zodiaco è un crogiolo di transiti, un po' di tensione è normale anche per il vostro segno, ma non è affatto male la Luna nuova che nasce in Pesci, stimola il campo del successo professionale. Dovrete misurarvi con numerosi oppositori, ma febbraio chiude con la vostra piena **affermazione.** Amore: qualcuno ricorda con nostalgia "quelle domeniche" al mare.

Toro 21.4-20.5

Stelle difficili ma poi improvvisamente qualcosa cambia, nel vostro caso un aumento di influssi positivi, ad iniziare dalla Luna nuova congiunta a Mercurio in Pesci - come un'onda che porta via il malumore, tensioni accumulate sin dall'inizio di dicembre. Fatevi notare nella vita sociale. **Imprese** OK.

Gemelli 21.5-21.6

Salute. L'accento è posto da Nettuno in Pesci, oggi congiunto alla Luna nuova e Mercurio, disturbo che si riflette su medicina e ospedali in generale, ma anche voi dovete prestare attenzione ai punti deboli. Fermatevi un momento, riflettete. In maniera del tutto casuale scoprirete un **inganno** del passato.

Cancro 22.6-22.7

Domenica, la felicità esiste. Il ritorno del **pensiero** positivo è dovuto alla Luna nuova che si forma in Pesci, segno delle vostre ambizioni e realizzazioni, sostenute anche da Mercurio e Nettuno. In fondo in fondo è stato meglio così, se qualche storia è finita da quando Venere vi frusta - parole e amore non servivano più. Ma non scorderò le tue mani…

Leone 23.7-23.8

Mercurio non conosce il pentimento, quando ruba i soldi non li riporta più, però adesso vi prepara nuovi terreni dove seminare le vostre geniali idee, insieme alla Luna nuova vi aiuta a trovare anche le **persone** giuste. Tutte le stelle sono positive. Ecco perché vi potete rilassare e amare senza pensieri.

Vergine 24.8-22.9

Pura casualità, ma intanto fino a maggio voi avete le Lune più impegnative di domenica, d'ora in poi sappiate programmare le iniziative in modo da avere anche il tempo di riposare nei fine settimana. Però l'odierna Luna nuova dà anche risultati nel campo delle **collaborazioni**, almeno il confronto che nasce è utile al successo. Digestione, viaggi.

Bilancia 23.9-22.10

Potreste lavorare con profitto anche di domenica, decidete voi se vale la pena. Luna nuova in Pesci congiunta a Mercurio nasce nel campo delle attività professionali e commerciali, importantissima per i mass media e tutti gli attuali mezzi di comunicazione, perciò particolarmente adatta ai giovani della Bilancia. Tenete conto della **stanchezza.**

Scorpione 23.10-22.11

E' vicina la benefica pioggia di marzo, mese pazzerello come il vostro cuore che più non vuole pensare a quel perduto amore. Pare sia passato tanto tempo, oppure no… Sembra ieri quando lei-lui si specchiava nei vostri occhi grigio verdi, tinta militare, come il vostro atteggiamento marziano, **vincente** nel lavoro, professione, studio. Grazie alla forza di Luna nuova, Mercurio e Nettuno.

Sagittario 23.11-21.12

Luna nuova in Pesci è sempre motivo di discussioni coniugali, contrasti o problemi in famiglia, per non parlare dell'influsso di pesantezza che manda alle vostre famose gambe. Siete cavalli che corrono nelle praterie della vita… Ma visto l'aspetto di **Mercurio,** negativo per i soldi, attenti anche in affari, prudenza in viaggio, mare non consigliato.

Capricorno 22.12-20.1

Una buona parola per voi da parte di Mercurio, positivo per le questioni scritte, atti legali e burocrazia. Ma vista la congiunzione con la Luna nuova in Pesci e la delicata presenza del sensibile Nettuno, l'influsso sarà positivo anche per l'**amore**, da tanto tempo disturbato da Venere e Marte. Parlate con i figli.

Acquario 21.1-19.2

Almeno tu nell'universo… Siete famosi davvero, la stella Trappist-1, con i sette pianeti, si trova nella costellazione dell'Acquario, voi qui sulla Terra potete contare ancora sulle migliori possibilità di riuscita. Concluderete febbraio, vostro mese zodiacale, con un successo **finanziario** e una nuova emozione in casa e in amore.

Pesci 20.2-20.3

Forse oggi non sarà possibile iniziare discussioni di affari **finanziari**, ma tenetevi aggiornati per i prossimi giorni, già domani. Nel pomeriggio nasce la vostra personale Luna nuova del 2017, congiunta a Mercurio e Nettuno, aspetto che annuncia anche grandi novità nel privato, in casa e in amore. Le proposte troppo avventurose complicano la vita.

Rai Uno

MATTINA
- 6.00 **Rai Parlamento Punto Europa** Informazione
- 6.30 **UnoMattina in famiglia** Show. All'interno Tg 1; Tg 1 L.I.S.
- 9.40 **Dreams Road 2016** Documentario
- 10.30 **A Sua immagine** Rubrica di religione. Condotto da Lorena Bianchetti. All'interno Recita Angelus
- 10.55 **Santa Messa** Religione
- 12.20 **Linea Verde Domenica** Rubrica di ambiente. Condotto da Patrizio Roversi, Daniela Ferolla
- 13.30 **Telegiornale** Informazione

POMERIGGIO
- 14.00 **L'Arena** Varietà. Condotto da Massimo Giletti
- 17.00 **Tg 1 - Che tempo fa** Informazione
- 17.05 **Domenica In** Varietà. Condotto da Pippo Baudo, Chiara Francini
- 18.45 **L'Eredità** Quiz. Condotto da Fabrizio Frizzi
- 20.00 **Telegiornale** Informazione
- 20.35 **Techetechetè** Videoframmenti

SERA
- 21.30 **Che Dio ci aiuti** *"Amore a tutti i costi"* Serie Tv. Di Francesco Vicario. Con Elena Sofia Ricci, Francesca Chillemi
- 23.30 **Speciale Tg 1** Attualità
- 0.35 **Tg 1 Notte** Informazione
- 1.05 **Che tempo fa** Informazione

NOTTE
- 1.10 **Applausi** Rubrica di cultura
- 2.25 **Settenote** Rubrica di musica
- 2.55 **Sottovoce** Rubrica di costume
- 3.25 **K2 più 1** Miniserie. Di Luciano Emmer. Con Johnny Dorelli, Alice ed Ellen Kessler
- 4.15 **Dieci storie di bambini** Documentario

Rai Due

MATTINA
- 6.00 **Arctic Air** Telefilm
- 6.30 **Memex - La scienza raccontata dai protagonisti** Rubrica di cultura
- 7.00 **Due uomini e mezzo** Telefilm
- 7.20 **Sea Patrol** Telefilm
- 8.00 **Guardia Costiera** Telefilm
- 8.40 **Good Witch** Telefilm
- 10.00 **Morning Voyager** Rubrica
- 11.00 **Mezzogiorno in famiglia** Varietà
- 13.00 **Tg 2 Giorno** Informazione
- 13.30 **Tg 2 Motori** Rubrica di motori
- 13.40 **Meteo 2** Informazione
- 13.45 **Quelli che aspettano** Talk show

POMERIGGIO
- 15.30 **Quelli che il calcio** Talk show. Condotto da Nicola Savino
- 17.00 **90° Minuto - Zona Mista** Rubrica sportiva. Condotto da Paola Ferrari, Alberto Rimedio
- 18.00 **90° Minuto** Rubrica sportiva
- 18.55 **90° Minuto - Tempi Supplementari** Rubrica sportiva
- 19.30 **Tg 2 Flash L.I.S.** Informazione
- 19.35 **Squadra Speciale Cobra 11** Telefilm

SERA
- 20.30 **Tg 2 20.30** Informazione
- 21.00 **N.C.I.S.** *"Filadelfia"* Telefilm. Con Mark Harmon, Sean Murray, Pauley Perrette
- 21.45 **Bull** Telefilm. Con Michael Weatherly, Freddy Rodriguez, Geneva Carr

NOTTE
- 22.40 **La Domenica Sportiva** Rubrica sportiva. Condotto da Alessandro Antinelli, Giorgia Cardinaletti
- 0.30 **Rai Sport Nazionali** Rubrica
- 1.00 **Protestantesimo** Rubrica di religione
- 1.30 **Appuntamento al cinema** Rubrica di cinema

Rai Tre

MATTINA
- 6.00 **Rai News 24** Attualità
- 8.00 **Sembra ieri** Rubrica
- 8.30 **Domenica Geo** Rubrica di natura
- 10.00 **Provincia capitale** Attualità
- 11.10 **TGR EstOvest** Attualità
- 11.30 **TGR RegionEuropa** Attualità
- 12.00 **Tg 3** Informazione
- 12.25 **TGR Mediterraneo** Rubrica
- 12.55 **Tg 3 L.I.S.** Informazione
- 13.00 **Il posto giusto** Rubrica
- 14.00 **Tg Regione - Tg Regione Meteo** Informazione
- 14.15 **Tg 3** Informazione
- 14.30 **In 1/2 ora** Attualità

POMERIGGIO
- 15.00 **Kilimangiaro. Il Grande Viaggio** Magazine. Condotto da Camilla Raznovich
- 16.20 **Kilimangiaro. Tutte le facce del mondo** Magazine. Condotto da Camilla Raznovich
- 18.55 **Meteo 3** Informazione
- 19.00 **Tg 3** Informazione
- 19.30 **Tg Regione - Tg Regione Meteo** Informazione

SERA
- 20.00 **Che tempo che fa** Talk show. Condotto da Fabio Fazio. Con Filippa Lagerback
- 21.30 **Che fuori tempo che fa** Attualità. Condotto da Fabio Fazio, Nino Frassica, Luciana Littizzetto
- 22.50 **I ragazzi del "Bambino Gesù"** Documentario

NOTTE
- 23.50 **Tg 3 - Meteo 3** Informazione
- 0.05 **Tg Regione** Informazione
- 0.10 **In 1/2 ora** Attualità. Condotto da Lucia Annunziata
- 0.40 **Presa diretta** Attualità. Condotto da Riccardo Iacona
- 0.55 **Il posto giusto** Rubrica. Condotto da Federico Ruffo

Canale 5

MATTINA
- 6.00 **Prima Pagina Tg5** Informazione. Il'interno Traffico; Meteo.It
- 8.00 **Tg5 - Mattina** Informazione
- 9.10 **Le Frontiere Dello Spirito** Rubrica
- 9.45 **Wild France** Documentario
- 11.00 **Le Storie Di Melaverde** Rubrica
- 12.00 **Melaverde** Rubrica
- 13.00 **Tg5** Informazione. All'interno Meteo.It
- 13.40 **L'Arca Di Noè** Rubrica

POMERIGGIO
- 14.00 **Domenica Live** Informazione. Conduce Barbara D'Urso
- 18.45 **Avanti Un Altro!** Quiz. All'interno Tg5 Prima Pagina
- 20.00 **Tg5** Informazione. All'interno Meteo.It
- 20.40 **Paperissima Sprint** Show

SERA
- 21.10 **Il segreto** *"1281 2A Parte"* Telenovela. Con Maria Bouzas, Adriana Torrebejano, Ramon Ibarra, Carlota Barò, Alvaro Morte
- 23.30 **Magnamose Tutto** Show
- 0.25 **X-Style** Rubrica
- 0.55 **Supercinema** Informazione

NOTTE
- 1.25 **Tg5 - Notte** Informazione. All'interno Meteo.It
- 2.10 **Paperissima Sprint** Show
- 3.00 **Velluto Blu** Film Thriller. Di David Lynch. Con Kyle MacLachlan, Isabella Rossellini, Dennis Hopper, Laura Dern. All'interno Tgcom; Meteo.It

Italia 1

MATTINA
- 8.15 **Grandi Uomini Per Grandi Idee**
- 8.45 **Titti E Silvestro** Cartoni
- 8.55 **Duffy Duck** Cartoni
- 9.05 **Tom & Jerry e l'anello incantato** Film Animazione. Di James T. Walker. All'interno Tgcom; Meteo.It
- 10.16 **A & F Ale & Franz Show** Sit Com
- 11.20 **Buona La Prima** Sit Com
- 12.25 **Studio Aperto** Informazione. All'interno Meteo.It
- 13.00 **L'Isola Dei Famosi** Real Tv
- 13.15 **Sport Mediaset** Informazione
- 14.00 **Grand Prix - Superbike: Gp Australia - Gara 2 Wsbk**

POMERIGGIO
- 14.50 **Step Up 3D** Film Drammatico. Di Jon M. Chu. Con Sharni Vinson
- 16.55 **Supergirl** Telefilm
- 17.50 **Tom & Jerry** Cartoni
- 18.30 **Studio Aperto** Informazione
- 19.00 **L'Isola Dei Famosi** Real Tv
- 19.20 **Il re scorpione 3 - La battaglia finale** Film Azione. Di Roel Reiné. Con Dave Bautista. All'interno Tgcom; Meteo.It

SERA
- 21.20 **Le Iene Show** *"5ª Puntata"* Show. Condotto da Ilary Blasi, Teo Mammuccari, Nadia Toffa, Matteo Viviani, Paolo Calabresi, Andrea Agresti, Giulio Golia
- 0.30 **Scemo e più scemo - Iniziò così** Film Commedia. Di Troy Miller. Con Eric Christian Olsen

NOTTE
- 2.20 **Studio Aperto - La Giornata** Informazione
- 2.35 **Premium Sport** Informazione
- 3.25 **Media Shopping** Televendita
- 3.40 **Pretty Little Liars** Telefilm
- 5.45 **Teneramente Licia** Situation Comedy. Con Cristina D'Avena, Pasquale Finicelli, Valerio Floriani

Rete 4

MATTINA
- 6.45 **Tg4 Night News** Informazione
- 7.05 **Media Shopping** Televendita
- 7.35 **Super Partes** Informazione
- 8.20 **Terra!** Informazione
- 9.20 **Shark - Oltre L'Apparenza** Documentario
- 10.00 **S. Messa** Informazione
- 10.50 **Shark - Oltre L'Apparenza** Documentario
- 11.30 **Tg4 - Telegiornale** Informazione. All'interno Meteo.It
- 12.02 **Dietro la facciata** Film Tv Giallo. Di Max Tash. Con Hal Holbrook. All'interno Tgcom; Meteo.It
- 14.00 **Donnavventura** Rubrica

POMERIGGIO
- 15.00 **Beato tra le donne** Film Commedia. Di Serge Korber. Con Louis de Funès, Noëlle Adam. All'interno Tgcom; Meteo.It
- 16.55 **Gli uomini della terra selvaggia** Film Western. Di Delmer Daves. Con Alan Ladd, Ernest Borgnine. All'interno Tgcom; Meteo.It
- 18.50 **Anteprima Tg4** Informazione
- 18.55 **Tg4 - Telegiornale** Informazione. All'interno Dentro La Notizia; Meteo.It

SERA
- 19.55 **Tempesta D'Amore** Telenovela
- 20.30 **Quarto Grado La Domenica** Informazione
- 21.15 **Poliziotto superpiù** Film Commedia. Di Sergio Corbucci. Con Terence Hill, Ernest Borgnine All'interno Tgcom; Meteo.It
- 23.35 **I Bellissimi Di R4** Show

NOTTE
- 23.39 **Red Dragon** Film Thriller. Di Brett Ratner. Con Anthony Hopkins, Edward Norton, Ralph Fiennes. All'interno Tgcom; Meteo.It
- 2.05 **Tg4 Night News** Informazione
- 2.30 **Eden** Film Drammatico. Di Amos Gitai. Con Samantha Morton, Thomas Jane, Luke Holland

La 7

MATTINA
- 6.00 **Meteo - Traffico** Informazione. All'interno Oroscopo
- 7.00 **Omnibus News** Attualità
- 7.30 **Tg La7** Informazione
- 7.50 **Meteo** Informazione
- 7.55 **Omnibus dibattito** Attualità
- 9.40 **L'aria che tira - Diario** Attualità. Condotto da Myrta Merlino
- 10.45 **Otto e mezzo** Attualità. Condotto da Lilli Gruber
- 11.30 **Sissi, la favorita dello Zar** Film Sentimentale. Di Axel von Ambesser. Con Romy Schneider, Jean-Claude Pascal, Helmut Lohner

POMERIGGIO
- 13.30 **Tg La7** Informazione
- 14.00 **Tg La7 Cronache** Rubrica
- 14.20 **Il comandante Florent** Telefilm. Con Corinne Touzet, Yves Beneyton, P. Marie Escourrou
- 16.15 **Il comandante Florent** Telefilm. Con Corinne Touzet, Yves Beneyton, P. Marie Escourrou
- 18.10 **Joséphine, Ange Gardien** Serie Tv. Con Mimie Mathy

SERA
- 20.00 **Tg La7** Informazione
- 20.35 **Faccia a faccia** Attualità. Condotto da Giovanni Minoli
- 21.30 **Casa mia, casa mia...** Film Commedia. Di Neri Parenti. Con Renato Pozzetto, Paola Onofri, Athina Cenci, Alberto Capone

NOTTE
- 23.15 **È arrivato mio fratello** Film Commedia. Di Castellano & Pipolo. Con Renato Pozzetto, Carin McDonald. All'interno Tg La7
- 1.10 **Faccia a faccia** Attualità. Condotto da Giovanni Minoli
- 2.05 **Commissario Navarro** Serie Tv. Con Roger Hanin

i Commenti del Mattino

Segue dalla prima

Perché la scissione può fare bene al Pd

Biagio de Giovanni

Sarebbe anzi importante cogliere questa occasione da parte di tutti. Da quelli che sono andati via per formare un altro movimento e da quelli, la maggioranza, che restano dentro il partito che non potrà essere più lo stesso di prima. Ognuno deve rimotivare se stesso, i fuoriusciti per dimostrare che la loro esistenza non era un semplice controcanto, il semplice polo dialettico minore di un partito assai più ampio di loro; e il nuovo Pd (sì, va usato questo termine) per mostrare come la fine di una opposizione interna distruttiva possa consentite di ripensare se stesso, il proprio ruolo nella società, il proprio pensiero sull'Italia e sull'Europa, insomma la propria cultura politica. Non fatta ora di un unanimismo che nasce dall'allontanamento di alcuni, ma da nuove dialettiche che si devono ricostituire dal profondo, come una nuova nascita. Un compito grave per la classe dirigente del nuovo Pd, che non può rappresentarsi come quello che era sottratti coloro che sono andati via, ma – se utilizza bene le leggi della dialettica - deve saper reinterpretare se stesso nella nuova situazione, anche per mostrare, alla luce degli eventi, quanto necessario fosse quello che giudico un opportuno chiarimento.

Per entrare ora appena nel merito su questioni destinate, si spera, a riaprire una discussione generale in Italia, e non solo «a sinistra» (come si dice, con termine francamente un po' ridotto e sempre meno espressivo), lascio da parte, in questa occasione, di rimotivare la mia vecchia opinione sul fallimento organico che ha accompagnato la storia tutta del Pd, prodotto confuso di due culture esaurite. La situazione nuova mette in archivio anche questo problema, e qui si parrà la nobilitade di tutti. Ora l'avvenire del nuovo Pd sta interamente nella capacità del gruppo dirigente, che uscirà dalle primarie di aprile, di saper motivare le ragioni di un partito più unito che per davvero sembri l'embrione di un partito nuovo. Se dovessi dire la mia, in una fase in cui ancora non si è aperta la discussione interna, immagino che la questione non stia nella ricerca impaurita delle attenuazioni del significato culturale e politico della divisione avvenuta; quanto di arricchire e ridefinire le analisi che hanno dato vita in questi anni a un governo e a un partito che, nella sua maggioranza, provava a lavorare in una direzione nuova, dove non era assente una visione dell'Italia e di ciò che è necessario perché essa non sia definitivamente emarginata dal concerto (pericolosamente scordato) delle stesse nazioni europee.

Non stimolo, con questa osservazione, estremismi solitari, né rimotivazioni forzate di politiche sconfitte. Ma dico: la consapevolezza in tutto il Pd – e nei candidati alle primarie, ma non nascondo il carattere ironico di questa frase - dovrebbe stare nella convinzione che il compito principale non debba essere quello di riconquistare a ogni costo, e subito, il consenso di chi se ne è andato, come sembra che qualcuno pensi; ma di individuare le ragioni profonde per la rinascita di un partito spinto a rafforzare, ma per davvero a rafforzare, i motivi per i quali tutto ciò che è avvenuto in questi mesi e anche nelle ultime settimane mostri il suo significato politico. Proprio questo atteggiamento dovrebbe essere, nel Pd, alla base di una ricostruzione di sé più forte, più densa di idee, più aperta nei collegamenti con la società e con i pensieri che la attraversano. Tutto questo sperando nella provvidenza, e voglio dire sperando che i tumulti del mondo nel frattempo non si abbattano sulle nostre incertezze, sulle divisioni ultimative, su una crisi italiana che può andare oltre ogni confine anche per gli antagonismi opachi e senza fondo che attraversano la società.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Segue dalla prima

Per licenziare tutti i furbetti le leggi ci sono

Oscar Giannino

Andiamo per ordine.
No, come vi ripetiamo da anni, l'assenteismo nella pubblica amministrazione non dipende da norme lassiste. Assenteismo e furberie, come la falsa attestazione di presenza per sé o per colleghi, è giusta causa soggettiva di licenziamento in teoria da ancor prima, ma esplicitamente dal 2001, con ulteriore rafforzamento della norma nel 2009. E con un nuovo indurimento oggi, attraverso l'appena emanato decreto delegato Madia, che dispone entro 48 ore la facoltà di sospensione, e accorcia da 120 a 30 giorni la durata del procedimento disciplinare che può esitare nel licenziamento.

Le norme sono dure sulla carta da anni, ma non hanno mai fatto paura a nessuno, come testimoniato dalla frequenza degli scandali in tutta Italia. Ma perché allora la prospettiva della perdita infamante del posto di lavoro non ottiene una caduta verticale dei tassi di assenteismo pubblici? Semplice: ciascuno degli scandali che esplode conferma che la malaprassi è estesa quasi sempre per una medesima ragione. Perché sono i dirigenti della Pa a tenere occhi chiusi, orecchie tappate e mani in tasca.

Fateci caso: a Loreto Mare come a Nola e a Giugliano, per fermarci agli ultimissimi episodi di assenteismo di massa rilevati in Campania, è sempre la Procura a intervenire, dopo lunghe indagini della polizia giudiziaria. Gli scandali non esplodono perché dirigenti amministrativi e politici sopra di loro decidono di procedere a massicce contestazioni seguendo l'iter del procedimento disciplinare. L'ispettore preposto al controllo delle presenze era lui il primo assenteista, al Loreto Mare. In generale, la casistica delle vicende di assenteismo Pa presenta due grandi tipologie: o dirigenti che, malgrado la loro comprovata onestà e rettitudine, non intervengono perché isolati «dall'alto» nella struttura e temendo le reazioni «dal basso»; oppure dirigenti a propria volta collusi, a fini di interesse proprio. Solo buttando per strada immediatamente i dirigenti della Pa responsabili di vicende come quelle di Loreto Mare, si può pensare che il loro atteggiamento muti in molte parti d'Italia.

Terzo: ma non è una contraddizione, che il pm chieda e ottenga dal gip il benestare a decine di custodie cautelari motivate dalla pericolosità dei soggetti documentati come assenteisti, mentre tempi e sanzioni amministrative rispondono a criteri tanto diversi? Ovviamente, se ponete la domanda a un amministrativista o a un difensore di assenteisti, vi dirà che sì, esistono mille buone ragioni perché sia così. In realtà e in termini di buon senso, non sembra proprio.

Quarto. Malgrado le custodie cautelari che scattano ormai per decine e decine di casi a ogni occasione, la giustizia del foro interno, quella disciplinare, ha numeri del tutto diversi. Nel 2015 sono stati 8259 i provvedimenti disciplinari avviati su 3,2 milioni di dipendenti, con solo 280 licenziamenti, di cui 108 per assenteismo. Fatevi due conti: nei soli ultimi 3 casi campani le Procure stanno indagando 207 pubblici dipendenti, attraverso riscontri filmati e intercettazioni. In soli 3 mesi in Campania misure penali per il doppio dei licenziati totali di un anno dell'intera Pa in Italia. È chiaro che i numeri non tornano.

Quinto e sesto: più è estesa la truffa assenteista in una unità organizzativa della Pa, più ha buone possibilità di farla franca. Non solo perché, come detto prima, la diffusione della malapianta induce all'indifferenza anche i dirigenti retti. Ma perché chi si fa gli affari propri in orario di lavoro o presenta false attestazioni mediche sa che per i vertici della Pa sarà molto problematico, licenziare complessivamente un numero di addetti tale da bloccare questo o quel reparto, questo o quel servizio al cittadino. Più sono i furbi, più si fanno forti del fatto che sarà difficile mandarli via.

Occhio anche alle dichiarazioni dei magistrati che hanno chiesto ed emesso misure cautelari a Loreto Mare: mica possiamo determinare lo stop di interi servizi pubblici. E invece sì, il ragionamento va capovolto. Solo usando la mano dura sui dirigenti li si motiverà in gran numero a non voltarsi dall'altra parte e a non dover aspettare le Procure. E solo mandando a casa – se necessario - anche grandissimi numeri di dipendenti colpevoli, col tempo, avremo meno furbetti del cartellino. E più onore e dignità per i tantissimi nella Pa che fanno invece – anche per colpa dei furbi – ben più di quel che dovrebbero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fatti & Persone

Presentato al pubblico il baby rino dello zoo di Plzen

Lo zoo di Plzen, nella Repubblica Ceca, ha presentato al mondo l'ultimo nato della struttura. Si tratta di un piccolo di rinoceronte nero, specie a forte rischio di estinzione di cui si contano ormai poche centinaia di esemplari. In queste immagini si vede il piccolo trovare rifugio tra le zampe della madre. A minacciare l'esistenza di questi animali imponenti ma dall'indole pacifica è il commercio dei corni, terzo mercato nero più grande del mondo dopo armi e droga

La posta dei lettori

lettere@ilmattino.it

La corsa inarrestabile a chi "sgarrupa" di più

Filippo Sangiuliano
NAPOLI

Nel corso di quest'ultimo ventennio, Via Caracciolo, una delle più belle passeggiate al mondo, è stata con accanito sadismo continuamente "violentata".
L'oscena recinzione della Villa, la deleteria pavimentazione adottata, gli orribili "chioschi", lo scempio degli alberi, delle fontane e delle statue, la lucida distruzione del funzionante e glorioso Circolo della Stampa (pregevole opera di Marcello Canino e Luigi Cosenza), la colpevole distruzione della Cassa Armonica di Enrico Alvino, malamente ristrutturata con un costo allucinante, sulla quale mi taccio, essendo essa oggetto delle attenzioni di ben più qualificati professionisti. E poi i baffi alla scogliera, "Nalbero", il cordolo in muratura della ciclabile, la lunghissima "stele al nulla" eretta in Piazza San Pasquale (usata solo per futili affissioni) che, se collocata sulla Riviera di Chiaia, poteva almeno essere vista come un faro (?) sia da piazza Vittoria che dalla Torretta, nonché l'illuminazione di detta piazza fatta con bacili capovolti, la tollerata presenza di miriadi di venditori che trasformano la stupenda via in un suq, il secolare pino da sempre simbolo di Napoli, che, abbattuto perché malato, poteva sicuramente, volendo, essere ripiantato, e chi più ne ha più ne metta. In sintesi, uno scempio!
Per non parlare dei gazebo dei ristoranti, che ogni anno vengono concessi, vietati, rimessi, modificati... che con quella plastica indecorosa sono più simili a dei giganteschi profilattici.
Si potrebbe far progettare da giovani architetti un manufatto in materiali pregiati componibili, cioè "veri de hors" adattabili di volta in volta alle varie misure richieste.
Tutto questo umiliante degrado

La lettera del giorno

di **Pietro Gargano**

Sanità inadeguata all'emergenza

Nico Barbato
NAPOLI

La salute dei cittadini è la misura del grado di civiltà di una società. La sanità invece sembra solo il mezzo per attirare consensi, per ottenere coccarde. Si parla di ciò che si dovrebbe fare, ma nulla è stato fatto. La capacità di affrontare l'emergenza non s'inventa o s'improvvisa, esige preparazione , dedizione, strutture dedicate per rispettare modi e tempi previsti dai protocolli. Provi a immaginare un paziente che deve raggiungere un pronto soccorso di uno dei Policlinici: Ztl, vicoli dove non si può passare con l'auto, impedimenti di ogni tipo. Al Monaldi per accedere bisogna salire una rampa di scale. Ma oltre alle infrastrutture vogliamo considerare le professionalità? Quanti medici hanno avuto modo di praticare l'urgenza?
Ciò che le megastrutture dovrebbero fare è solo entrare nella rete dell'emergenza. Quando i vari ospedali sono al collasso , attraverso la Centrale Operativa, dovrebbero accettare i trasferimenti; cosa che oggi avviene in percentuali ridicole ai Policlinici e solo per poche specialità al Monaldi. Anche senza pronto soccorso, entrare nella rete d'emergenza, significa essere pronti a qualunque trattamento terapeutico. In ultimo, ma non ultimo, se i rettori e i presidi delle facoltà di Medicina di Napoli, sono "così magnanimi" da voler costruire percorsi per l'urgenza, come spiegano l'addestramento di studenti o medici specializzandi all'urgenza se questa a oggi non è ancora presente nelle facoltà? Nico Barbato - Napoli

Il gentile lettore è un chirurgo napoletano, ha studiato la materia sul campo. In caso di emergenza, quando non conosce bene l'argomento, il cronista ha l'unico dovere di stare zitto.

i Commenti del Mattino

Segue dalla prima

Bill Gates e la bizzarra tassa su robot

Romano Prodi

Il tutto, ovviamente, senza che i pc siano stati oggetto di imposte straordinarie, pur nella piena consapevolezza che queste meravigliose novità mandavano al macero tantissimi posti di lavoro, sostituiti da un numero infinitamente inferiore di pur ben remunerati specialisti.

Tassare i robot in quanto aumentano la produttività del lavoro è inoltre complicato perché è proprio difficile definire cosa è un robot ed in quali casi sostituisca uno specifico lavoro. In fondo tutti gli strumenti applicati ad ogni attività hanno sostituito lavoro, a cominciare dal martello di un muratore o dall'aratro di un contadino. Bisogna infine osservare che tutte le innovazioni che, aumentando la produttività, determinano maggiori profitti o maggiori salari, vengono regolarmente tassate. E lo sono anche le innovazioni prodotte dai robot.

La provocazione di Bill Gates, preceduta peraltro da una proposta simile presentata lo scorso anno al Parlamento Europeo, va tuttavia presa molto sul serio perché ci obbliga a riflettere non solo sul fatto che il progresso tecnologico avviene oggi in modo straordinariamente veloce ma anche che, a differenza di tutte le precedenti rivoluzioni, i nuovi posti di lavoro creati sono una percentuale nettamente inferiore rispetto a quelli perduti. Le invenzioni del trasporto ferroviario e delle automobili sono state certamente un dramma per gli allevatori di cavalli e per i costruttori di carrozze ma il danno è stato più che bilanciato dagli investimenti nelle fabbriche di locomotive e di automobili, nelle necessarie infrastrutture, nelle miniere di carbone, nelle raffinerie di petrolio e nella distribuzione del carburante. Come nel caso dell'energia elettrica e dei telefoni la diffusione capillare di queste innovazioni è inoltre avvenuta solo nel corso di molti decenni. Nessun paragone rispetto a quanto si è verificato con i computer o con i telefoni portatili. Essi hanno in pochi anni invaso tutto il pianeta, dalle città metropolitane ai borghi rurali, dai paesi più avanzati ai villaggi africani. Il numero dei posti di lavoro perduti rispetto a quelli creati nelle passate rivoluzioni tecnologiche è stato trascurabile nei confronti di quanto sta avvenendo oggi.

Consapevole di questa diversità e del fatto che intere categorie di lavoratori vengono spazzate via con la velocità di un fulmine dalle nuove tecnologie, Bill Gates cerca di correre ai ripari. Di qui la proposta di rallentare attraverso le imposte la velocità di diffusione del progresso tecnico e di destinare gli introiti fiscali aggiuntivi alla preparazione di persone in grado di svolgere compiti e di venire incontro a bisogni che non era possibile soddisfare in precedenza.

Si tratta di un disegno di lungo periodo perché, nel mondo di oggi, le moderne tecnologie (e non solo i robot) stanno producendo uno squilibrio senza precedenti fra la capacità di offerta di beni e servizi e le dimensioni effettive della domanda. Per porre rimedio a questo squilibrio vi è chi ha proposto una diminuzione generalizzata e concordata dell'orario di lavoro ma il buon senso ci dice che si tratta di un obiettivo del tutto impossibile da raggiungere perché troppo divergono le situazioni e gli interessi dei Paesi, delle categorie e degli individui. Consapevole di questa impossibilità Bill Gates propone di rallentare la corsa della tecnologia e di fare pagare le tasse alle macchine per aiutare gli uomini ad affrontare le novità del futuro, in modo da scongiurare le rivolte dei miliardi di persone che, emarginate dalle nuove tecnologie, si rivolterebbero contro di esse con ancora maggiore violenza. L'individuazione del pericolo che stiamo correndo è a mio parere assolutamente corretta perché l'aumento della produttività accompagnato da una crescente disoccupazione ed un' altrettanto crescente iniquità non può che produrre una miscela esplosiva.

Per evitare l'esplosione non sarà tuttavia sufficiente tassare le macchine ma bisognerà riflettere su una diversa distribuzione dei redditi e delle opportunità fra tutti gli uomini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Segue dalla prima

Rai, la foglia di fico dei compensi d'oro

Federico Vacalebre

Da un lato c'è chi - e qui per una volta la politica parla con voce quasi unanime - è convinto che non sia equo pagare milioni di euro a conduttori, giornalisti e starlette desnude, che la tv pubblica debba differenziarsi - anche in questo o almeno in questo? - da quella commerciale calmierando i cachet. Dall'altro c'è un mercato che ha le sue regole con uomini e donne che fanno incassare di spot ben più di quello che vengono pagati. In mezzo c'è la zona grigia delle scappatoie, di una tv generalista - in questo caso compresa Mediaset - già in mano a due soli agenti - Presta e Caschetto - che potrebbero diventare ancora più potenti se la soluzione al pasticciaccio brutto di Viale Mazzini fosse comprare da loro gli interi programmi, senza più contratti diretti con conduttori e affini.

Alle classifiche dei più pagati manca sempre un serio contraltare, il calcolo di quanto quella spesa porti in cassa. Contratti milionari a fronte di ascolti ridicoli evidenzierebbero uno scandalo affrontabile con meno demagogia e soggettività. E viceversa: contratti milionari che procurano ascolti milionari, e quindi pubblicità milionarie, apparirebbero una normale, conveniente, transazione capitalistica.

Che poi il problema vero sta tutto nel non riconoscere l'eccezione della Rai e la sua centralità come azienda culturale, sia pur da sempre gravata dal controllo politico. È vero che lavorare nella tv di Stato, con le possibilità che essa offre, potrebbe essere considerato un bonus di per sé, ma di fronte ad evidenti svantaggi economici l'attrattiva degli altri poli televisivi potrebbe farsi forte. Non tanto Mediaset - che a questo punto si terrà stretta Bonolis e vedrà se vale la pena fare un minimo di campagna acquisti, magari tallonando Conti - ma Sky e Discovery (che sembra interessata alla Clerici) potrebbero portare scompiglio nei palinsesti Rai, e non solo per sfizio. Il messaggio lanciato da Maria De Filippi quando ha scelto di andare gratis a Sanremo era chiaro: lei si fa pagare fior di soldoni quando fa i suoi programmi visto che fior di soldoni procurano al suo editore, ma se qualcuno la invita in un'altra trasmissione va gratis, magari anche portando un mazzo di fiori o una scatola di cioccolatini.

Finora solo Lucia Annunziata e Michele Guardì tra le star della tv pubblica sembrano aver accettato il tetto ai compesi. Gli altri, da Fazio a Vespa, da Insinna a Giletti e gli Angela, aspettano. Campo Dall'Orto cerca sponde governative con un governo debolissimo e parlamentari in un parlamento che campa alla giornata. Intanto i ragazzi guardano Netflix e Cattelan dà uno schiaffo alla tv pubblica dimostrando che cosa si può fare in uno show che ospita Robbie Williams: non è importante sapere se la popstar è costata più a Sanremo o nello studio di Sky, ma che all'Ariston era una bolsa controfigura, nel programma dell'enfant prodige della tv italiana un brillante mattatore disposto a fare show, non una comparsata.

Ecco, forse, superate le fibrillazioni per la norma taglia-compensi, la Rai più che a scissioni e a rottamazioni dovrebbe pensare a un autentico rinnovamento, alla capacità di essere in sintonia con i tempi e, quindi, con il proprio mandato istituzionale. Che poi sarebbe quello che dovrebbe fare anche un partito di sinistra come il Pd. E il cerchio è completo: se prima degli uomini, e dei costi, si parlasse di idee?

© RIPRODUZIONE RISERVATA

i tweet

Gianluca Monti
@liumonti
La guerra sul San Paolo non avrà vincitori ma solo vinti. Non mi schiero in alcun modo. Rabbrividisco all'idea di uno stadio da 20.000 posti

Andrea Santoro?
@AndreaSantoro76
Napoli, stipendi dei dirigenti aumentati per circa 200.000 annui. Quanti idonei delle graduatorie avremmo potuto assumere?

Domenico De Masi?
@DeMasi2014
Penso che sarebbe prioritario per il paese preoccuparsi di costruire sedi universitarie piuttosto che discutere dello #StadioDellaRoma

Costanza R.d'O.?
@CostanzaRdO
Giovane critico scemo a #MasterChefIt: "Paradossalmente le ragazze c'hanno avuto più carattere". Paradossalmente.

Leoluca Orlando
@LeolucaOrlando
#BeniConfiscati Con la conversione del DL Mezzogiorno utilizzo più veloce per patrimoni immobiliari. Grande soddisfazione per questa riforma

Segue dalla prima

Milik-Pavoletti, le due torri tristi

Marco Ciriello

I due attaccanti ritrovati appaiono inutili, annegando nell'area dell'Atalanta, un po' per merito di Gasperini, un po' perché tutto il collaudato meccanismo dei passaggi sarriani appare lento, accompagnato da gambe molli, e con la testa altrove. Prima entra Milik, poi Pavoletti, entrambi con la pazienza degli uomini di buona volontà, ma nella serata sbagliata: ogni cross, che sia da sinistra o da destra, li vede spettatori lontani, e i loro tiri mancanti, le loro entrate a vuoto, sono l'unità di misura della partita del Napoli. È nella loro tristezza di teste che non colpiscono palloni, apparendo tenere e indifesi, conigli bagnati, che sta la sconfitta al San Paolo.

Tutto il casino fatto per recuperare l'uno ed avere l'altro per ora non trova soddisfazione né gol. Tutte le polemiche dall'alto – De Laurentiis – e dai lati – i tifosi – sono inutili, mancando una gamma di azioni e gesti che invece vengono compiuti da Mattia Caldara, difensore dell'Atalanta, nella sua partita migliore. È il paradosso che ci consegna la partita, vinta da Gasperini, alzando l'architrave sul Napoli, evidenziandone i limiti, in accoppiata con la sfortuna. In dieci uomini la sua squadra tiene benissimo la somma degli attaccanti – invocati – dal Napoli. Per entrambi serve tempo, anche se Pavoletti appare spaventato, più preoccupato di non cadere in zona Gabbiadini che di uscirne. Milik ha grandissime potenzialità, ma anche se sta in campo manca ancora molto per la sua vera ripresa da un infortunio che gli ha rovinato una stagione cominciata benissimo. Elencate tutte le sottili arrangiature del caso, tenuto conto della schiavitù della sorte, e delle probabile deviazioni emozionali, da Milik e Pavoletti ci si aspetta di più, soprattutto in partite come questa. Invece sono apparsi senza un centro di gravità permanente, alla disperata ricerca di un tocco, una possibilità di tiro, una sperduta vibrazione pallonara, ma niente di tutto questo si è visto. Flebilissimi, hanno toccato pochi palloni più in appoggio che in spinta, singhiozzi in area di rigore, per un 4-2-3-1 e poi un 4-2-4 inutili, con la sottrazione di Hamsik e Insigne, poi. Né Milik né Pavoletti hanno dato l'atteso cambio di tono, che avrebbe richiesto anche un cambio dei cross, che non c'è stato. Ormai il Napoli ha fatto tre quarti della stagione col pallone per terra e fa davvero molta fatica ad alzarlo dai lati verso il centro, e quando lo fa gli riesce male, traversoni dolorosi da guardare senza poter fare nulla. A Hysaj e Ghoulam andrebbero mostrati anni di cross di Beckham chiedendo loro una applicazione religiosa. Anche con questa difficoltà si trovano a fare i conti i due attaccanti, che invece di avanzare si intristiscono. Austere torri, zeppe d'aria, ma senza palle giocabili.

Mentre la partita si trasforma in un lunghissimo immobile istante con il pallone che gira e rigira e mai arriva a Milik o Pavoletti, e se pure ci arriva è inservibile, o comunque non per essere tirato in porta. I loro impulsi si sono affievoliti subito. Non resta che lavorare su questi errori, in vista delle partite che decideranno la stagione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

potrebbe essere mitigato con la collocazione su ciascuno dei muretti di via Caracciolo, di lampioni a due o tre luci, identici a quelli già esistenti sul tratto che congiunge Via Partenope a Castel dell'Ovo, offrendo un meraviglioso colpo d'occhio a chi viene dal mare o a chi si affaccia la sera da Posillipo o dal Vomero.
Ma la corsa a chi "sgarrupa di più" non si arresta. Si cimenterà a breve con Bagnoli (e pensare che più di 20 anni fa fu presentato un progetto di Cesare De Seta e di Renzo Piano, quello "sconosciuto che ha rivitalizzato Genova"), Pizzofalcone, lo stadio San Paolo, il Collana, le Terme di Agnano, Edenlandia.

La ricchezza produce povertà

Enrico Napolitano
EMAIL

Tre milioni di bambini muoiono di fame ogni anno e la cifra tende purtroppo ad aumentare. Cioè più di ottomila al giorno. Possibile che, solo in Italia, non ci siano ottomila persone in grado di sfamarli e portarli via dalla miseria? E quanti milioni di famiglie benestanti che spendono oltre il necessario! È un delitto essere ricchi finché c'è qualcuno che muore di fame. La ricchezza sarà giustificata solo il giorno in cui non ci saranno più poveri.

Il divano

Cadevo e in risalita...

Alberto Toni

Cadevo e in risalita
appena appeso al tuo cuore
dal buio della strada alla
libertà dei campi. Stendi
dal basso della zolla all'alto
dei bastioni la lingua di padre
in padre al passo dei poeti.
Quasi un angolo di paradiso
e il cerchio chiuso ormai
troppo confuso. E andiamo
lo stesso ricreando i colori.
Tra negozi di cappelli, librerie,
ristoranti, poche gocce di pioggia
nell'ultima luce.

Silvio Perrella

Prima si va giù; sembra un movimento innarrestabile, precipitoso. Poi avviene un cambiamento di rotta; "appena appeso al tuo cuore/ dal buio della strada alla/libertà dei campi". Il buio del giù, nella risalita, diventa il lavoro della vita. Quello della lingua che di padre in padre giunge fino a noi; quello dei colori; e quello che avviene nelle città.
In questi versi sembra che sia Euridice a salvare Orfeo. Lei, invece di essere ricacciata nel buio delle origini, si trova nel viavai urbano di ogni giorno; potrebbe addirittura esere una guidatrice di autobus, e Orfeo le chiede un passaggio.

IL MATTINO
FONDATO NEL 1892

Direttore Responsabile
Alessandro Barbano

Vicedirettore
Federico Monga

Uff. Redattore capo centrale
Antonello Velardi *(responsabile)* **Francesco De Core** *(vicario)*
Vittorio Del Tufo, Aldo Balestra, Antonella Laudisi

Presidente e Amm. delegato
Albino Majore

Consiglieri
Azzurra Caltagirone
Alvise Zanardi

IL MATTINO S.p.A. Sede legale via Barberini, 28 - 00187 Roma. **Redazione, amministrazione, preparazione** via Chiatamone, 65 - 80121 Napoli - Tel. 081/7947.111. **Centro stampa** Stampa Napoli 2015 srl, ASI Caivano, località Pascarola (NA).
© Copyright **IL MATTINO S.p.A.** - Tutti i diritti sono riservati.
Concessionaria di Pubblicità PIEMME S.p.A. via Arcoleo n.58 (palazzo Il Mattino) - 80121 Napoli, Tel.081/2473111 - Fax 081/2473220.
Copie arretrate versione digitale: Tel.081/7947240. Registrazione Tribunale di Napoli al numero 338 dell'aprile 1950.
Certificato ADS n.8143 del 06/04/2016

AZZURRO
LIFE & SHOPPING

DAL 24 AL 28 FEBBRAIO

SCOPRI TUTTI I FANTASTICI EVENTI, VIENI A FESTEGGIARE INSIEME A NOI!!!

GIOCOLIERI, ARTISTI DI STRADA, ANIMAZIONE, TRUCCABIMBI, SFILATE DI CARNEVALE E TANTO ALTRO!

UN ANNIVERSARIO MAGICO

VIA CUPA CINTHIA 249/251 - FUORIGROTTA - NAPOLI - WWW.CCAZZURRO.IT

ARCHITS COMUNICAZIONE