



Gennaio - Giugno 2024

Rassegna stampa

A cura di Nclick

Ufficio comunicazione Gesco

Comunicato n. 1 di Mercoledì 3 Gennaio 2024

Torna la Befana solidale a Poggioreale

Comunicato n. 2 di Lunedì 18 Marzo 2024

**Mobilità sostenibile: il car sharing conquista la provincia napoletano-
napoletana**

Comunicato n. 3 di Martedì 7 Maggio 2024

**Una giornata in famiglia a Poggioreale: i detenuti pizzaioli
cucinano per i propri cari**

Comunicato n. 4 di Venerdì 24 Maggio 2024

**Mobilità sostenibile: soluzioni per potenziare il car sharing nella
città di Bacoli**

Comunicato n. 5 di Lunedì 3 Giugno 2024

**Gesco: cambia guida lo storico gruppo di imprese sociali della
Campania**

Comunicato stampa

Torna la Befana solidale a Poggioreale
Sessanta bambine e bambini saranno accolti al Poggio grazie all'iniziativa di Gesco organizzata con il sostegno della Mutua sanitaria Cesare Pozzo

Venerdì 5 Gennaio 2024
Ore 16/17
Il Poggio, Via Poggioreale 160 C
Napoli

NAPOLI – Sessanta bambini saranno accolti dalla **Befana solidale** venerdì 5 gennaio 2024 negli spazi all'aperto del ristorante **Il Poggio** di via Poggioreale 160 C a Napoli. L'iniziativa, organizzata per il terzo anno consecutivo da **Gesco** grazie a una donazione della **Mutua Sanitaria Cesare Pozzo**, nell'ambito del progetto **Un sorriso per i più piccoli**, vedrà protagonisti bambine e bambini tra i 3 e i 12 anni accolti dagli operatori per festeggiare l'Epifania con un gioco adatto alla loro età.

L'appuntamento con la Befana solidale sarà dalle ore 16 alle 17, con l'accoglienza dei bambini e dei ragazzi, accompagnati da un genitore. La Befana sarà "interpretata" da **Chiara Nocerino**, operatrice del gruppo Gesco e a darle il benvenuto saranno il direttore di Gesco **Giacomo Smarrazzo** e la consigliera nazionale della Cesare Pozzo **Rosalba Lasorella**.

Giochi creativi e libri, insieme alla tradizionale calza di dolciumi, sono i doni scelti per i bambini che **arriveranno da Poggioreale, Secondigliano e San Giovanni a Teuccio**.

Un sorriso per i più piccoli è un progetto di solidarietà su scala nazionale di **Mutua Sanitaria Cesare Pozzo**, **Fondazione Cesare Pozzo per la mutualità**, **Coordinamento Giovani** e **Coordinamento Donne Cesare Pozzo** che ha l'obiettivo di offrire un aiuto concreto ai bambini ospedalizzati e ai minori che si trovano in condizione di disagio, mediante donazioni alle associazioni, alle cooperative e alle fondazioni che, sull'intero territorio nazionale si occupano di supportare i più piccoli.

Ufficio stampa
Nclick
Ida Palisi
Maria Nocerino

La Befana solidale arriva al Poggio

Redazione

NOTIZIE

🕒 04 Gennaio 2023

Torna la **Befana solidale** domani, giovedì 5 gennaio 2023 organizzata da **Gesco** negli spazi all'aperto del ristorante **Il Poggio** di via Poggioreale 160 C a Napoli.

Cinquanta bambini tra i 3 e i 10 anni saranno accolti dagli operatori per festeggiare l'Epifania con un gioco adatto alla loro età e acquistato grazie a una donazione della **Mutua Sanitaria Cesare Pozzo**, nell'ambito del progetto **Un sorriso per i più piccoli**.

L'appuntamento con la Befana solidale sarà dalle ore 15 alle 17, con l'accoglienza dei bambini e dei ragazzi, accompagnati da un genitore. La Befana sarà "interpretata" da **Chiara Reale**, giornalista di Napolick.

Giochi da tavola e giochi creativi sono i doni scelti per i bambini che **arriveranno da Barra, Poggioreale, Secondigliano, San Lorenzo, San Carlo all'Arena e San Giovanni a Teduccio**.

Un sorriso per i più piccoli è un progetto di solidarietà su scala nazionale di *Mutua Sanitaria Cesare Pozzo, Fondazione Cesare Pozzo per la mutualità, Coordinamento Giovani e Coordinamento Donne CesarePozzo* che ha l'obiettivo di offrire un aiuto concreto ai bambini ospedalizzati e ai minori che si trovano in condizione di disagio, mediante donazioni alle associazioni, alle cooperative e alle fondazioni che, sull'intero territorio nazionale si occupano di supportare i più piccoli.

Cultura, musica, solidarietà La Fiera della Befana in piazza Mercato Inaugurazione e festa

Torna a rivivere piazza Mercato con la tre giorni dedicata alla Fiera della Befana. Una kermesse che sposa tradizione, cultura, commercio e solidarietà. Fino a venerdì 5 gennaio una festa continua con bancarelle e iniziative a cura della Fondazione di Comunità del Centro Storico di Napoli, del Forum Promozione del territorio-Mercato e del Comune di Napoli.

L'inaugurazione della Fiera ieri alla 17 alla presenza del sindaco Gaetano Manfredi. Spet-



Bancarelle
Befane
e calze
esposte
in piazza
Mercato

tacolo della banca musicale di Casola e delle Majorette. Alle 20 nella chiesa di Sant'Eligio Maggiore la XXVII edizione di «Dona un giocattolo che dona un sorriso» con il concerto del coro della Città di Napoli, diretto dal maestro Carlo Morelli. Donati giocattoli nuovi raccolti da Asso.Gio.Ca. Stasera dalle 20, sempre a Sant'Eligio Maggiore, concerto di musica sacra del coro uni-

versitario «Joseph Grima», diretto dal maestro Luigi Grima. Infine, la chiusura la sera di venerdì 5 gennaio (ore 21) concerto del cantautore Enzo Gragnaniello. Intanto, sempre a proposito di regali solidali, sessanta bambini saranno accolti dalla Befana solidale venerdì 5 gennaio 2024 negli spazi all'aperto del ristorante Il Poggio di via Poggioreale 160 C a Napoli. L'iniziativa, organizzata per il terzo anno consecutivo da Gesco grazie a una donazione della Mutua Sanitaria Cesare Pozzo, nell'ambito del progetto Un sorriso per i più piccoli, vedrà protagonisti bambine e bambini tra i 3 e i 12 anni accolti dagli operatori per festeggiare l'Epifania con un gioco adatto alla loro età. L'appuntamento con la Befana solidale sarà dalle ore 16 alle 17, con l'accoglienza dei bambini e dei ragazzi, accompagnati da un genitore. La Befana sarà «interpretata» da Chiara Nocerino, operatrice del gruppo Gesco e a darle il benvenuto saranno il direttore di Gesco Giacomo Smarrazzo e la consigliera nazionale della Cesare Pozzo Rosalba Lasorella.

Re. Cro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Torna la Befana solidale a Poggioreale

4 Gennaio 2024

67 0



Sessanta bambini saranno accolti dalla Befana solidale venerdì 5 gennaio 2024 negli spazi all'aperto del ristorante Il Poggio di via Poggioreale 160 C a Napoli. L'iniziativa, organizzata per il terzo anno consecutivo da Gesco grazie a una donazione della Mutua Sanitaria Cesare Pozzo, nell'ambito del progetto Un sorriso per i più piccoli, vedrà protagonisti bambine e bambini tra i 3 e i 12 anni accolti dagli operatori per festeggiare l'Epifania con un gioco adatto alla loro età.

L'appuntamento con la Befana solidale sarà dalle ore 16 alle 17, con l'accoglienza dei bambini e dei ragazzi, accompagnati da un genitore. La Befana sarà "interpretata" da Chiara Nocerino, operatrice del gruppo Gesco e a darle il benvenuto saranno il direttore di Gesco Giacomo Smarrazzo e la consigliera nazionale della Cesare Pozzo Rosalba Lasorella.

Giochi creativi e libri, insieme alla tradizionale calza di dolciumi, sono i doni scelti per i bambini che arriveranno da Poggioreale, Secondigliano e San Giovanni a Teduccio.

Un sorriso per i più piccoli è un progetto di solidarietà su scala nazionale di Mutua Sanitaria Cesare Pozzo, Fondazione Cesare Pozzo per la mutualità, Coordinamento Giovani e Coordinamento Donne Cesare Pozzo che ha l'obiettivo di offrire un aiuto concreto ai bambini ospedalizzati e ai minori che si trovano in condizione di disagio, mediante donazioni alle associazioni, alle cooperative e alle fondazioni che, sull'intero territorio nazionale si occupano di supportare i più piccoli

Magazine

Torna la Befana solidale a Poggioreale

da **napoli2** - 04/01/2024  0

NAPOLI – Sessanta bambini saranno accolti dalla **Befana solidale** venerdì 5 gennaio 2024 negli spazi all'aperto del ristorante **Il Poggio** di via Poggioreale 160 C a Napoli. L'iniziativa, organizzata per il terzo anno consecutivo da **Gesco** grazie a una donazione della **Mutua Sanitaria Cesare Pozzo**, nell'ambito del progetto **Un sorriso per i più piccoli**, vedrà protagonisti bambine e bambini tra i 3 e i 12 anni accolti dagli operatori per festeggiare l'Epifania con un gioco adatto alla loro età.

L'appuntamento con la Befana solidale sarà dalle ore 16 alle 17, con l'accoglienza dei bambini e dei ragazzi, accompagnati da un genitore. La Befana sarà "interpretata" da **Chiara Nocerino**, operatrice del gruppo Gesco e a darle il benvenuto saranno il direttore di Gesco **Giacomo Smarrazzo** e la consigliera nazionale della Cesare Pozzo **Rosalba Lasorella**.

Giochi creativi e libri, insieme alla tradizionale calza di dolciumi, sono i doni scelti per i bambini che **arriveranno da Poggioreale, Secondigliano e San Giovanni a Teduccio**.

Un sorriso per i più piccoli è un progetto di solidarietà su scala nazionale di *Mutua Sanitaria Cesare Pozzo, Fondazione Cesare Pozzo per la mutualità, Coordinamento Giovani e Coordinamento Donne Cesare Pozzo* che ha l'obiettivo di offrire un aiuto concreto ai bambini ospedalizzati e ai minori che si trovano in condizione di disagio, mediante donazioni alle associazioni, alle cooperative e alle fondazioni che, sull'intero territorio nazionale si occupano di supportare i più piccoli.

Napoli, torna 'Befana solidale' di Gesco per 60 bambini a Poggioreale

CRONACA DI NAPOLI

Sessanta bambini saranno accolti dalla Befana solidale venerdì 5 gennaio negli spazi all'aperto del ristorante Il Poggio di via [Poggioreale](#) a Napoli.

L'iniziativa, organizzata per il terzo anno consecutivo da Gesco grazie a una donazione della Mutua Sanitaria Cesare Pozzo, nell'ambito del progetto "Un sorriso per i più piccoli", vedrà protagonisti bambine e bambini tra i 3 e i 12 anni accolti dagli operatori per festeggiare l'Epifania con un gioco adatto alla loro età.

L'appuntamento con la Befana solidale sarà dalle ore 16 alle 17, con l'accoglienza dei bambini e dei ragazzi, accompagnati da un genitore. La Befana sarà "interpretata" da Chiara Nocerino, operatrice del gruppo Gesco e a darle il benvenuto saranno il direttore di Gesco Giacomo Smarrazzo e la consigliera nazionale della Cesare Pozzo Rosalba Lasorella. Giochi creativi e libri, insieme alla tradizionale calza di dolciumi, sono i doni scelti per i bambini che arriveranno da Poggioreale, Secondigliano e San Giovanni a Teduccio.

"Un sorriso per i più piccoli" è un progetto di solidarietà su scala nazionale di Mutua Sanitaria Cesare Pozzo, Fondazione Cesare Pozzo per la mutualità, Coordinamento Giovani e Coordinamento Donne Cesare Pozzo che ha l'obiettivo di offrire un aiuto concreto ai bambini ospedalizzati e ai minori che si trovano in condizione di disagio, mediante donazioni alle associazioni, alle cooperative e alle fondazioni che, sull'intero territorio nazionale si occupano di supportare i più piccoli.

La Befana solidale di Gesco per 60 bambini



Condividi con gli amici



Invia agli amici



Sessanta bambini saranno accolti dalla Befana solidale venerdì 5 gennaio negli spazi all'aperto del ristorante Il Poggio di via Poggioreale a Napoli. L'iniziativa, organizzata per il terzo anno...

[Leggi tutta la notizia](#)

Napoli Today | 04-01-2024 16:52

Categoria: [CRONACA](#)

L'APPUNTAMENTO/1

Pronti libri e giochi all'aperto per 60 bambini di Poggioreale

Sessanta bambini saranno accolti dalla Befana solidale oggi negli spazi all'aperto del ristorante Il Poggio di via Poggioreale 160 Ca Napoli.

L'iniziativa, organizzata per il terzo anno consecutivo da Gesco grazie a una donazione della Mutua Sanitaria Cesare Pozzo, nell'ambito del progetto "Un sorriso per i più piccoli", vedrà protagonisti bambine e bambini tra i 3 e i 12 anni. L'ap-



La Befana solidale con giochi e tanto divertimento organizzata dalla Gesco al Poggio

puntamento è dalle ore 16 alle 17, con l'accoglienza dei bambini e dei ragazzi, accompagnati da un genitore. La Befana sarà "interpretata" da Chiara Nocerino, operatrice del gruppo Gesco e a darle il benvenuto saranno il direttore di Gesco Giacomo Smarrazzo e la consigliera nazionale della Cesare Pozzo Rosalba Lasorella. Giochi, libri e la calza di dolciumi, i doni per i bambini di Poggioreale, Secondigliano e San Giovanni a Teduccio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CRONACA

Napoli, 'Befana solidale' di Gesco per 60 bambini a Poggioreale: un nuovo inizio

Publicato 2 secondi fa il 5 Gennaio 2024 - 01:22
Di **Federica Annunziata**

Il ristorante Il Poggio di via Poggioreale a Napoli accoglierà sessanta bambini per festeggiare l'Epifania con un'attività adatta alla loro età. L'iniziativa è organizzata da Gesco e è possibile grazie alla generosa donazione della Mutua Sanitaria Cesare Pozzo. Bambine e bambini tra i 3 e i 12 anni saranno accompagnati dagli operatori per partecipare a giochi e ricevere doni.

L'evento, chiamato "Befana solidale," avrà luogo venerdì 5 gennaio dalle ore 16 alle 17 e coinvolgerà bambini e ragazzi insieme ai loro genitori. La Befana sarà interpretata da Chiara Nocerino, operatrice di Gesco, e sarà accolta dal direttore di Gesco Giacomo Smarrazzo e dalla consigliera nazionale della Cesare Pozzo Rosalba Lasorella. I doni per i bambini provenienti da Poggioreale, Secondigliano e San Giovanni a Teduccio includeranno giochi creativi, libri e la tradizionale calza di dolciumi.

Il progetto "Un sorriso per i più piccoli" è promosso dalla Mutua Sanitaria Cesare Pozzo, dalla Fondazione Cesare Pozzo per la mutualità, dal Coordinamento Giovani e dal Coordinamento Donne Cesare Pozzo. L'obiettivo è offrire un aiuto concreto ai bambini ospedalizzati e ai minori in condizioni di disagio, attraverso donazioni a organizzazioni che supportano i più piccoli su tutto il territorio nazionale.

Befana solidale per 60 bambini a Poggioreale

di Redazione

CONDIVIDI:

Ven 05 Gennaio 2024 10:49

NAPOLI. Sessanta bambini saranno accolti dalla **Befana solidale** venerdì 5 gennaio 2024, negli spazi all'aperto del ristorante **Il Poggio** di via Poggioreale 160 C a Napoli. L'iniziativa, organizzata per il terzo anno consecutivo da **Gesco** grazie a una donazione della **Mutua Sanitaria Cesare Pozzo**, nell'ambito del progetto **Un sorriso per i più piccoli**, vedrà protagonisti bambine e bambini tra i 3 e i 12 anni accolti dagli operatori per festeggiare l'Epifania con un gioco adatto alla loro età. L'appuntamento con la Befana solidale sarà dalle ore 16 alle 17, con l'accoglienza dei bambini e dei ragazzi, accompagnati da un genitore. La Befana sarà "interpretata" da **Chiara Nocerino**, operatrice del gruppo Gesco e a darle il benvenuto saranno il direttore di Gesco **Giacomo Smarrazzo** e la consigliera nazionale della Cesare Pozzo **Rosalba Lasorella**. Giochi creativi e libri, insieme alla tradizionale calza di dolciumi, sono i doni scelti per i bambini che **arriveranno da Poggioreale, Secondigliano e San Giovanni a Teduccio**. **Un sorriso per i più piccoli** è un progetto di solidarietà su scala nazionale di **Mutua Sanitaria Cesare Pozzo, Fondazione Cesare Pozzo per la mutualità, Coordinamento Giovani e Coordinamento Donne Cesare Pozzo** che ha l'obiettivo di offrire un aiuto concreto ai bambini ospedalizzati e ai minori che si trovano in condizione di disagio, mediante donazioni alle associazioni, alle cooperative e alle fondazioni che, sull'intero territorio nazionale si occupano di supportare i più piccoli.

Napoli, Befana solidale di Gesco per 60 bambini

Condividi



05 gennaio 2024, 21:05

Redazione ANSA

Parlano il direttore Giacomo Smarrazzo e Rosalba Lasorella consigliera della società 'Cesare Pozzo'



Napoli, Befana solidale di Gesco per 60 bambini

alanews
124.000 iscritti

Iscriviti

👍 3 🗨 ➦ Condividi ⬇ Scarica 📌 Salva ⋮

108 visualizzazioni 2 giorni fa
Napoli, Befana solidale di Gesco per 60 bambini

Consegnati dolci ai piccoli da 3 a 12 anni. *Iniziativa per il terzo anno consecutivo* ...altro



SOCIETÀ > TERZO SETTORE

La Befana solidale di Gesco

L'iniziativa per il terzo anno consecutivo. Dolci e regali per i bambini dei quartieri Poggioreale, Secondigliano e San Giovanni a Teduccio

05/01/2024 Servizio di Fabio Forlano - montaggio di Gabriella Sansone



Condividi

È direttamente la Befana a consegnare i doni ai bambini. Una sessantina - tra i 3 e i 12 anni. Sono i protagonisti dei progetti di Gesco, gruppo di imprese sociali. Arrivano dai quartieri napoletani di Poggioreale, Secondigliano e San Giovanni a Teduccio.

La Befana solidale di Gesco è sostenuta da "Un sorriso per i più piccoli", progetto su scala nazionale della Mutua Cesare Pozzo rivolto ad associazioni, cooperative e fondazioni che si occupano di supportare i bambini.

Nel servizio, le voci di:

Giacomo Smarrazzo - Direttore di Gesco

Rosalba Lasorella - Consigliera nazionale della Società di Mutuo Soccorso "Cesare Pozzo"

L'EVENTO DEL GRUPPO "GESCO" IN VIA POGGIOREALE

“Un sorriso per i più piccoli”, ecco l'iniziativa per le periferie

NAPOLI. Sessanta bambini e ragazzi della periferia di Napoli sono stati accolti da una Befana speciale negli spazi all'aperto del



ristorante Il Poggio di via Poggioreale. È successo ieri nel corso dell'iniziativa legata alla festa dell'Epifania 2024, organizzata per il terzo anno consecutivo dal gruppo di imprese sociali Gesco grazie a una donazione della Mutua Sanitaria Cesare Pozzo nell'ambito del progetto “Un sorriso per i più piccoli”. I protagonisti sono stati bambine e bambini tra i 3 e i 12 anni dei territori di Poggioreale, Secondigliano e San Giovanni a Teduccio, che hanno partecipato a una grande festa all'insegna dell'allegria e dello stare insieme. Ai piccoli la Befana (“interpretata” da Chiara Nocerino, operatrice del gruppo Gesco), insieme alla tradizionale calza di leccornie, ha portato in regalo libri, giochi ricreativi e materiale di supporto scolastico: doni belli e utili. Insieme alla dolce vecchina, ad accogliere grandi e piccini c'erano ieri, nel locale della periferia orientale di Napoli, il direttore di Gesco Giacomo Smarrazzo e la consigliera nazionale della Cesare Pozzo Rosalba Lasorella. “Un sorriso per i più piccoli” è un progetto di solidarietà su scala nazionale di Mutua Sanitaria Cesare Pozzo, Fondazione Cesare Pozzo per la mutualità, Coordinamento Giovani e Coordinamento Donne CesarePozzo che ha l'obiettivo di offrire un aiuto concreto ai bambini ospedalizzati e ai minori che si trovano in condizione di disagio, mediante donazioni alle associazioni, alle cooperative e alle fondazioni che, sull'intero territorio nazionale si occupano di supportare i più piccoli.



Epifania solidale a Napoli, festa dei popoli e regali della befana a Poggioreale



Giacomo
SMARRAZZO

Direttore gruppo Gesco

Befana solidale a Poggioreale

 05/01/2024

 Il Poggio
Via Nuova Poggioreale - Napoli



Mostra d'Oltremare

Concerto dell'Epifania domani al Mediterraneo e su Raiuno il 6 gennaio

di **Alessandra Del Prete**

È l'appuntamento speciale che, ormai da molti anni, unisce la grande musica italiana e straniera al giorno tanto caro a grandi e piccini, il 6 gennaio. Al Teatro Mediterraneo della Mostra d'Oltremare, domani la Fanfara del decimo Reggimento Carabinieri "Campania", diretta da Luca Berardo, aprirà la 29esima edizione del Concerto dell'Epifania, che andrà in onda su Raiuno subito dopo la Lotteria Italia il 6 gennaio, appunto. Madrina della serata Arianna Ciampoli, che presenterà le esibizioni live della grande Orchestra Partenopea di Santa Chiara e dei coristi di Rita Ciccarelli & Flowin' Gospel, diretti e arrangiati da Adriano Pennino. In un programma musicale che omaggia la città e il suo celebre canzoniere, la

Nel programma musicale anche un omaggio alle Quattro Giornate
Tra i protagonisti del concerto Fabio Concato e i Nomadi

Fanfara ha preparato esecuzioni emozionanti in commemorazione dell'anniversario delle Quattro Giornate del 1943, quando il popolo napoletano si ribellò all'occupazione militare. Ospiti del concerto: Antonino Spadaccino, vincitore di "Amici" edizione 2004, Fabio Concato, Ernesto Dolvi, artista poliedrico, mentre a Gaudiano, giovane talento emergente, spetterà il compito di stupire con la sua energia contagiosa. E ancora la voce velutata di Karima, Lorenzo Lepore, apprezzato cantante e attore, Ciccio Merolla, percussionista virtuoso, e Ilaria Mongiovi, talentuosa violinista. Alexandru Nagy, eclettico musicista, e i leggendari Nomadi, con la loro lunga carriera musicale si uniranno ad Adriano Pennino & Partenope, Valentina Stella, Pino Strabioli, Syria e Bruno Venturini e completeranno la line-up del-



la serata. L'appuntamento musicale sposa in pieno quanto detto nel discorso di Capodanno dal presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, quando ha sottolineato la profetica visione di papa Francesco nel prevedere l'attuale scenario bellico, enfatizzando la necessità di una diffusa educazione alla pace come bene sociale fondamentale.

In programma, quindi, anche un'opera inedita di Giuseppe Panariello, intitolata "Tra il Cielo e la Terra (2023)", simbolo di un abbrac-

▲ **Cantautore**
Fabio Concato: i cantautore sarà fra i protagonisti del Concerto dell'Epifania che andrà in scena domani al Teatro Mediterraneo e poi in tv su Raiuno il 6 gennaio

cio profondo in un'epoca segnata dalla complessità delle relazioni umane e dalla necessità di un'etica della cura nella società digitale.

Nel corso della serata, il Concerto dell'Epifania in collaborazione con il Centro Permanente di Ricerche e Studi sul Presepe Napoletano, premierà personalità di spicco con il "Premio Nativity in the World 2024". Tra i vincitori ci sono Dedalus Cooperativa Sociale, il parroco Padre Florin Bontea della Chiesa Ortodossa Rumena di Napoli e la pizzaioia napoletana Teresa Iorio, riconosciuti per il loro impegno a favore della cultura della vita.

L'iniziativa sostiene la campagna contro i femminicidi, simboleggiata dal nastrino rosso che tutti gli orchestrali e i coristi indosseranno. Inoltre, verrà consegnato il premio alla memoria di Mario Da Vinci a Bruno Venturini, per il suo contributo alla musica partenopea.

La direzione artistica è affidata a Francesco Sorrentino, con Giuseppe Reale, autore sin dalla prima edizione. L'evento gode del patrocinio e del sostegno della Regione Campania e del Comune di Napoli con l'Assessorato al Turismo e alle Attività Produttive, nonché di Scabec spa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Raiuno, torna il concerto dell'Epifania con i Nomadi, Concato e Merolla

Stefano Prestisimone

C è la storia rappresentata dai Nomadi, che festeggiano i loro 60 anni di carriera, e Fabio Concato ma anche la nuova canzone italiana, nelle sue diverse sfaccettature. In ventott'anni sul palco del «Concerto dell'epifania» sono saliti oltre 350 artisti provenienti da tutti i continenti e sempre in nome della fratellanza tra i popoli, della solidarietà e della pace, grazie anche a star internazionali come Cat Stevens, Miriam Makeba, Solomon Burke. Stavolta l'edizione è autarchica e, in tempi bui come questi, il tema della musica per l'impegno sociale, con un focus speciale

sui femminicidi, è al centro della ventinovesima edizione in scena domani al teatro Mediterraneo alle 20,30. Quasi due ore di show con che diventeranno 70 minuti di differita su Raiuno il 6 gennaio in seconda serata, dopo la Lotteria Italia. L'evento promosso dall'associazione Oltre il Chiostro onlus, presieduta da Giuseppe Reale, sarà condotto da Arianna Ciampoli con la regia televisiva firmata da Barbara Napolitano del centro produzione Rai di Napoli. Sul palco l'Orchestra Partenopea di Santa Chiara diretta da Adriano Pennino con i coristi della band Rita Ciccarelli & Flowin' Gospel.

«Il valore importante di questa manifestazione è nella sua storia

che sfiora i 30 anni e nella missione di riflessione rispetto agli scenari sociali e politici», sostiene Giuseppe Reale: «Anche in questa edizione artisti e canzoni hanno un senso preciso e vanno nel solco del nostro percorso, così come i premiati. La collocazione della seconda serata si adatta più al nostro format rispetto alla mattinata e ci piacerebbe confermare il milione circa di telespettatori della scorsa edizione in cui abbiamo triplicato gli ascolti della Rai in quella fascia di ascolto arrivando al 13,37% di share quando è solitamente intorno al 4%». Il concerto sarà aperto dalla fanfara del decimo reggimento dei carabinieri della Campania ad aprire la serata con un omaggio a Napoli con al-



IL CAST Beppe Carletti. Sotto, Fabio Concato e Ciccio Merolla

cuni brani del suo celebre canzoniere, avendo celebrato l'ottantesimo anniversario delle Quattro Giornate. Poi sul palco si alterneranno: Antonino, Fabio Concato, Gaudiano, Karima, Lorenzo Lepore, Ciccio Merolla, Ilaria Mongiovi, Alexandru Nagy, i Nomadi, Adriano Pennino & Partenope, Valentina Stella, Pino Strabioli & Ernesto Dolvi, Syria e il tenore Bruno Venturini che è anche uno dei premiati assieme alla pizzaiola napoletana Teresa Iorio, alla Cooperativa Dedalus e al parroco della chiesa ortodossa rumena di Napoli Padre Florin Bontea.

«La scelta dei brani e degli artisti si inserisce nel nostro racconto



annuale», sottolinea il direttore artistico Francesco Sorrentino, «abbiamo fatto anche delle scelte non convenzionali come Lorenzo Lepore, giovane cantautore romano che è stato ospite a «Propaganda live» e che mi ha conquistato con una canzone dedicata ai clochard, «Finalmente a casa». Nessuno viene a promuovere dischi, tutti scelgono canzoni che abbiano un significato preciso. I Nomadi oltre «Io vagabondo» canteranno «051», un suo vecchio brano contro la violenza sui bambini. Karima ci regalerà «Tu si na' cosa grande» che in periodo di femminicidi è un'ode all'amore e alla donna. E poi c'è la riscoperta di Syria che sta lavorando a un progetto su Gabriella Ferri. Una nota più popolare sarà rappresentata da Ciccio Merolla e la sua «Malatia»».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'appuntamento

Il concerto si svolgerà al Teatro Mediterraneo e sarà trasmesso sabato in seconda serata
Tra gli ospiti Ciccio Merolla, i Nomadi, Valentina Stella. Omaggio alle Quattro giornate

Sarà La Fanfara del decimo Reggimento Carabinieri «Campania», diretta dal maestro Luca Berardo, ad aprire il «Concerto dell'Epifania».

L'evento, giunto quest'anno alla sua 29esima edizione, vede come autore Giuseppe Reale, che ne è stato il promotore sin dalla prima edizione con l'Associazione Oltre il Chiostro di Napoli e come direttore artistico ancora una volta Francesco Sorrentino. Il consueto appuntamento dell'Epifania che sarà trasmesso su Rai Uno dal Teatro Mediterraneo della Mostra d'Oltremare di Napoli, nella seconda serata di sabato 6, dopo l'estrazione della Lotteria Italia, aderisce alla campagna di sensibilizzazione contro i femminicidi e per tale ragione tutti gli orchestrali ed i coristi indosseranno simbolicamente un nastrino rosso. La Fanfara dell'Arma renderà omaggio alla città di Napoli, che ha da poco celebrato l'ottantesimo anniversario delle Quattro Giornate (1943) con la rivolta popolare all'occupazione militare, eseguendo alcuni brani del grande canzoniere musicale partenopeo. Il cast quest'anno prevede la partecipazione di Antonino, Fabio Concato, Ernesto Dolvi, Gaudiano, Karima, Lorenzo Lepore, Ciccio Merolla, Ilaria Mongiovì, Alexandru Nagy, i Nomadi, Adriano Pennino & Partenope, Valentina Stella, Pino Strabioli, Syria, Bruno Venturini (che riceverà il Premio alla memoria di Mario Da Vinci), Arianna Ciampoli, che farà gli onori di casa, presenterà le esecuzioni live che saranno accompagnate dalla grande



Epifania in musica da Napoli su Rai Uno

Orchestra Partenopea di Santa Chiara e dai coristi della band Rita Ciccarelli & Flowin' Gospel, con la direzione e gli arrangiamenti del maestro Adriano Pennino.

Al centro della scenografia vi sarà un'opera inedita del maestro Giuseppe Panariello intitolata «Tra il Cielo e la Terra». In collaborazione con il Centro Permanente di Ricerche e Studi sul Presepe Napoletano, saranno inoltre consegnati importanti riconoscimenti con il «Premio Nativity in the Wor-

ld 2024», un'opera del maestro Luciano Testa, a chi ha caratterizzato il proprio impegno a favore della cultura della vita. I premiati di questa edizione sono Dedalus Cooperativa Sociale, il parroco della Chiesa Ortodossa

Nastrino rosso
Lo indosseranno tutti gli orchestrali per protesta contro i femminicidi

Rumena di Napoli Padre Florin Bontea e la pizzaiola napoletana Teresa Iorio. Il «Concerto dell'Epifania», prodotto dalla Melos International di Dante Mariti e dall'Associazione Musica dal Mondo di Napoli e che si avvale della regia di Barbara Napolitano, gode del patrocinio e del sostegno della Regione Campania, del Comune di Napoli con l'Assessorato al Turismo e alle Attività Produttive e di Scabec.

Carmine Aymone

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nella foto grande, Ciccio Merolla. In alto, Valentina Stella. Qui sopra, i Nomadi. Sono alcuni degli ospiti del concerto dell'Epifania

2024, allarme lavoro sono 3 mila i posti a rischio in Campania nel manifatturiero

di Tiziana Cozzi

Il 2024 si apre con lo spettro della perdita del posto di lavoro. E un esercito di disoccupati: in Campania sono circa 2 milioni, per la precisione 1 milione 980mila, di cui ben 725 mila donne (dati Istat). Mille invece i lavoratori a rischio (3 mila con l'indotto) in procinto di perdere il posto nel manifatturiero, protagonisti delle mega vertenze regionali in discussione al ministero dell'Economia: fra gli altri Jabil, Dema, Ipercoop di Afragola. Un popolo di operai sostenuti da sussidi come la cassa integrazione ma senza un futuro certo. Dati che confermano il report Bankitalia dello scorso novembre. In stallo l'occupazione, in aumento solo dello 0,3 per cento, meno rispetto al Sud e al resto d'Italia mentre cresce il tasso di disoccupazione. Più contratti a termine nel turismo ma solo al maschile.

«In Campania lavorano 1 milione e 296mila persone - spiega Nicola Ricci, segretario generale Cgil Napoli e Campania, commentando i dati Istat - sono 65mila gli occupati in agricoltura, 360mila nell'industria, 871 mila sono invece occupati nel settore dei servizi e del turismo, un

In bilico 1000 dipendenti (più 2mila dell'indotto) in una regione che conta 2 milioni di disoccupati tra cui 700 mila donne

dato preoccupante dietro di cui si nascondono anche lavori brevi di due, tre settimane». Cifre che rivelano un tessuto industriale sempre più povero dominato da piccole e medie imprese, sempre più spesso a conduzione familiare. «Stiamo perdendo le aziende di grandi dimensioni - prosegue Ricci - abbiamo società piccole, sotto i 50 addetti, sono di certo un valore aggiunto ma non hanno una grande capacità di produttività. Questo incide sull'economia regionale, orfana di grandi aziende di multinazionali o grandi imprese manifatturiere. C'è poi il nodo dell'automotive, non è incentivata la produzione di auto elettriche, siamo in assoluta controtendenza». Il caso Whirlpool resta isolato e la situazione generale sempre più desolante. L'appello di Ricci alle istituzioni è forte e chiaro: «Il problema è che le politiche industriali

non sono all'ordine del giorno dei governi né nazionali né regionali in particolare al Sud». In provincia di Parma fino a Rimini, le aziende sono concentrate in una "Silicon Valley dell'automotive", lungo la via Emilia con 20mila imprese e 100mila addetti. Un esempio da seguire sulle direttrici già esistenti, suggerisce Ricci. Giovanni Sgambati, segretario generale Uil Napoli e Campania mette l'accento sulle realtà critiche tra Caserta e Napoli: «A Caserta permangono grandi difficoltà nell'area Jabil, una vertenza ancora non risolta, in tutto 500 persone molto esposte tra l'industria di Marcianise e SoftLab. C'è un'ennesima condizione critica in Dema a Somma Vesuviana, con larga parte dei dipendenti in cig e senza prospettive, finché non si trova una soluzione strutturale. A Battipaglia 300 lavoratori dell'ex Pirelli, oggi del gruppo Prysmian. Non possiamo non difendere il manifatturiero, baluardo del lavoro a tempo indeterminato. La vicenda Whirlpool ci ha insegnato che serve non demordere, si trovano sbocchi solo se si resta uniti. Gli investimenti del Pnrr non avranno l'impatto che ci aspettavamo. L'occupazione femminile è un tunnel senza luce ed è un segnale molto forte di arretramento». Giampiero Ti-

paldi, segretario Cisl Napoli punta il dito contro l'assenza di personale nella sanità «è quella la vera emergenza, mancano 15mila addetti. In GESCO c'è il problema delle cooperative sociali con la Asl Napoli 1 ci sono stati i primi 20 licenziamenti ne seguiranno altri ma 300-400 lavoratori rischiano il posto. Qui è negato il diritto alla salute, non si può vivere solo di turismo».

Non va meglio nel settore edile, punta dell'iceberg della crisi del lavoro. Ne dà conto Vincenzo Maio, segretario Fillea Cgil Napoli: «Si stima nell'ultimo anno 7.500 addetti e 2mila aziende in meno e 7milioni di ore lavorate in meno, il volume salariale ha innescato 8-9 miliardi di risorse ma ci sono state ricadute pesanti sul lavoro del nostro settore a causa del Superbonus, tanti cantieri se non avranno raggiunto le percentuali legali dovranno restituire quanto già avuto».

Poggioreale, il ristorante che coinvolge donne vittime di tratta, migranti e disabili: “Volano per i giovani, ma aumentano troppo i costi”

di Raffaele Nappi | 9 GENNAIO 2024



Un ristorante, un luogo di aggregazione e di promozione culturale, uno spazio per presentazioni di libri, concerti, spettacoli. Prima del Poggio, a parte qualche piccolo bar e una pizzeria, **Poggioreale** non presentava altri punti di ritrovo. L'area nella zona orientale di **Napoli** dove oggi è sorto un ristorante era in uno stato di abbandono: un capannone con depositi di materiali inutilizzabili. Dopo mesi di lavoro e oltre due milioni di investimento, a nove anni dall'apertura, **l'ex opificio** che sorgeva al civico 160 è rinato con un ristorante, spazi all'aperto e un giardino, **e rimane un punto di riferimento per il territorio.**

L'idea è partita nel 2014, dopo il successo di quella che doveva essere una semplice mensa aziendale e che invece era diventata un punto di riferimento per tante persone che lavorano nella zona di Poggioreale, dove si trovano molti uffici pubblici. “Non a caso si chiama Il Poggio: non solo un marchio ma il segno di una scelta ben precisa, quella di **investire nel quartiere** etichettato sempre come periferia, e portarlo invece dentro la città, con un'azione di riqualificazione urbana forte e investendo nell'inserimento lavorativo”, spiega al *Fattoquotidiano.it* il direttore del consorzio di cooperative sociali **Gesco, Giacomo Smarrazzo.**

Le prime reazioni sono state molto positive, soprattutto da parte di un territorio che ha visto prendere vita da un luogo abbandonato un **ristorante che conta 200 coperti**, dotato di uno spazio esterno adatto ai bambini e ideale per eventi e feste. “Qualcosa che qui, a Poggioreale, non si era mai visto”, sorride Giacomo.

Nel progetto sono stati coinvolti **giovani di famiglie in difficoltà, migranti provenienti dalle comunità di accoglienza, donne vittime di tratta e violenza, ragazzi con sindrome di Down** impiegati come aiuto cuochi. Sono oltre 60 le ragazze e i ragazzi passati di qui, nelle sale della cucina che si trova tra il carcere e il cimitero monumentale: alcuni sono andati via per aprire un'attività propria o per fare il mestiere altrove. È la parte più bella della storia, continua Smarrazzo: **“Il progetto ha agito come volano di sviluppo di professionalità dei giovani del territorio o di persone in condizioni di disagio”**.

La storia, che è stata tra le protagoniste dell'ultimo convegno sulle imprese sociali organizzato dal Forum Disuguaglianze e Diversità a Napoli, è significativa rispetto all'impegno dei cittadini in un contesto, a dir loro, “complicato”. “Il quartiere è ricco di uffici, negozi, famiglie e giovani che non possono passeggiare in sicurezza perché l'illuminazione stradale è carente, i tram e gli altri mezzi pubblici poco frequenti, i parcheggi e le aree pedonali assenti”. La **metropolitana promessa**, che collegherebbe il centro città con l'aeroporto di Capodichino, passando per Poggioreale, è **ancora ferma** tra crolli, permessi, autorizzazioni ministeriali.

Dopo la pandemia che ha letteralmente chiuso il locale bloccando le attività di ristorazione (“ma non ci siamo fermati, abbiamo organizzato pacchi alimentari per le famiglie del territorio più in difficoltà”), oggi il personale fa i conti con il caro energia e l'aumento “folle” dell'inflazione e dei costi di gestione. “Nell'ultimo anno abbiamo ricevuto **bollette per l'energia di 20mila euro al mese**, a fronte dei 5mila euro mensili che pagavamo fino a fine 2022”. Si tratta di costi ormai insostenibili per il volume di affari dell'attività, considerando la natura sociale del ristorante e il target di riferimento, principalmente familiare.

Un aiuto potrebbe arrivare dallo Stato che dovrebbe riconoscere “non solo con contributi ma anche con servizi e agevolazioni di varia natura, soprattutto per l'impatto sociale e territoriale che sono in grado di scaturire”. Ma, per ora, il ristorante **va avanti con fondi tutti privati**.

L'obiettivo allora diventa quello di rendere sostenibile il progetto e, allo stesso tempo, cercare di valorizzarne il marchio, esportandolo in altre zone della città. Ci proveranno con una trattoria in pieno centro a Napoli, in via Depretis, e uno spazio dedicato a Giacomo Leopardi in piazza del Plebiscito. Senza dimenticare gli altri fili tenuti aperti dalla cooperativa: dalla **mobilità sostenibile** in città con un servizio di car sharing elettrico alla **raccolta differenziata** promossa all'interno del carcere di Secondigliano. Tutto tenendo insieme diverse anime: ristorazione, aggregazione, intrattenimento culturale, inclusione sociale, promozione della cultura di impresa.

“Nel 2022 – ricorda Giacomo – abbiamo promosso e realizzato proprio nelle sale del ristorante una rassegna natalizia di musica e teatro in collaborazione con il Comune di Napoli: dieci eventi che sono riusciti a portare, nel territorio periferico di Poggioreale, alcuni tra gli artisti più interessanti presenti in città, dando un'occasione culturale, ricreativa e aggregativa unica ai cittadini di questo quartiere e portandone da altre zone della città. Il Poggio non è solo un ristorante – conclude – non ha mai voluto essere solo questo”.

MOSTO SACRO

Corda di Luino bianco, fresco e immediato

N ull'altro che la qualità concorre alla valutazione dei vini recensiti, ormai da più di vent'anni, in questo spazio. Il prezzo non incide minimamente. Descrivo il contenuto della bottiglia, così come è apparso a me, e riporto in tabella il prezzo. Sarete voi, e solo voi, a giudicare se vale la pena, oppure no, di provare. Neanche la considerazione di un fine socialmente rilevante, eventualmente perseguito dal produttore, ha influenza sull'appeal del vino. Queste puntualizzazioni non cancellano comunque i meriti del Consorzio di cooperative sociali

Gesco per aver sposato e rilanciato il progetto enologico della fattoria Selvanova in località Squille di Castel Campagnano, continuando, anche se con modalità e prodotti diversi, l'opera del fondatore Antonio Buono. Tra i punti vincenti di continuità vanno annoverati la conduzione tecnica di Gennaro Reale e la coltivazione delle uve secondo i rigorosi criteri dell'agricoltura biologica. I vini sono stati invece, semplificati, resi più immediati e bevibili, comunque soddisfacenti. Il nome di uno dei due bianchi, Corda di Luino, è un riferimento al passato, in particola-

il vino della settimana

La Corda di Luino Terre del Volturno bianco Igt 2022

Selvanova
Via Selvanova, loc. Squille,
Castel Campagnano
Telefono 342-1240071

Uvaggio
fiano 50%
pallagrello bianco 50%

Bottiglie prodotte
8 mila circa

Enologo
Gennaro Reale

Prezzo indicativo
in enoteca
11 euro

VALUTAZIONE

Insufficiente Sufficiente Buono Molto buono Eccellente

Withub

re al traghettamento di persone, animali e merci, da una sponda all'altra del Volturno. Il servizio, gestito dalla famiglia Luino, veniva garantito da una zattera, che si spostava lungo un cavo portante, appunto la corda. Ma veniamo al vino, di colore paglierino carico con riflessi dorati. È limpido e consistente. Il profilo aromatico è composto prevalentemente da due elementi: quello fruttato (pesca bianca, ma anche pera) e quello che ci riporta ai profumi della macchia mediterranea. Di medio corpo, il sorso è agile fresco, leggermente sapido. La persistenza è un ulteriore pregio. Il finale è caratterizzato da rimandi agli agrumi. Un bianco estremamente piacevole che si presta a svariati abbinamenti. Lo consiglio sulle frittate di terra e di mare, sui latticini freschi, sul pesce alla brace.

[@gimmocuomo](https://twitter.com/gimmocuomo)
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Comunicato stampa

Mobilità sostenibile: il car sharing conquista la provincia napoletana
Arriva Amicar Flegrea con il sostegno di Fondazione con il Sud.
La presentazione con un convegno e performance musicale a Bacoli

Venerdì 22 marzo 2024 ore 10
Sala Ostrichina – Casina Vanvitelliana

Napoli, 18 Marzo 2024 –Arriva **Amicar Flegrea**, progetto di car sharing e di trasporto con persone a limitata capacità motoria, che agevola i collegamenti tra Napoli e tutto il territorio dei Campi Flegrei. L'iniziativa di sharing mobility, avviata nei mesi scorsi grazie al sostegno di **Fondazione CON IL SUD** e a un progetto con capofila **Gesco**, sarà presentata ufficialmente in occasione dell'incontro **La mobilità sostenibile al Sud tra obiettivi raggiunti e nuove sfide** in programma nella **Sala Ostrichina** della Casina Vanvitelliana di Bacoli per **venerdì 22 marzo 2024** dalle ore 10 alle 13,

L'iniziativa vuole rappresentare un'occasione di confronto per i protagonisti del mondo dei trasporti nel territorio flegreo, per contribuire non solo a migliorare i collegamenti con il centro città ma anche a ridurre gli effetti ambientali dovuti al traffico e alle emissioni dei veicoli tradizionali.

L'incontro si colloca all'interno delle iniziative di educazione e sensibilizzazione ai temi dell'ambiente e della sostenibilità previste dal progetto Amicar Flegrea e rivolte alla cittadinanza, con particolare riguardo alle nuove generazioni.

Il programma della mattinata (inizio ore 10), dopo i saluti del sindaco di Bacoli, **Josi Gerardo della Ragione**, prevede gli interventi di: **Giacomo Smarrazzo**, direttore del gruppo Gesco; **Pasquale Rovito**, responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturno (EAV); **Anna Savarese**, responsabile di Legambiente Iride Napoli; **Vittorio De Majo**, responsabile del progetto Amicar Flegrea; **Roberto Laringe**, presidente di Federalberghi Area flegrea; **Luigi Licchelli**, presidente nazionale di AssoSharing; **Maria Paradiso**, professore ordinario di Geografia Politica al Dipartimento Studi Umanistici dell'università Federico II di Napoli. Modera i lavori il giornalista **Roberto Calise**, esperto di mobilità e trasporti.

A seguire, alle ore 12, all'interno del Parco Borbonico antistante alla Casina Vanvitelliana, è previsto un momento di intrattenimento musicale che vedrà la direzione artistica di **Massimo Jovine** con protagonisti **Simona Boo e Bimbi di fumo, Nicola Caso, Federica Ottombrini e Annibale**.

*Il progetto **Amicar Flegrea** sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di Car Sharing e l'altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: Gruppo di imprese sociali Gesco, NHP S.R.L, Cooperativa Sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, EAV, Ente Autonomo Volturno, Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride e cooperativa NClick.*

Ufficio stampa a cura di *Nclick*

Mobilità sostenibile: il car sharing conquista la provincia napoletana, presentazione di Amicar Flegrea venerdì 22 a Bacoli

Di Redazione Gazzetta di Napoli - 19 Marzo 2024

Arriva **Amicar Flegrea**, progetto di car sharing e di trasporto con persone a limitata capacità motoria, che agevola i collegamenti tra Napoli e tutto il territorio dei Campi Flegrei. L'iniziativa di sharing mobility, avviata nei mesi scorsi grazie al sostegno di **Fondazione CON IL SUD** e a un progetto con capofila **Gesco**, sarà presentata ufficialmente in occasione dell'incontro **La mobilità sostenibile al Sud tra obiettivi raggiunti e nuove sfide** in programma nella **Sala Ostrichina** della Casina Vanvitelliana di Bacoli per **venerdì 22 marzo 2024** dalle ore 10 alle 13,

L'iniziativa vuole rappresentare un'occasione di confronto per i protagonisti del mondo dei trasporti nel territorio flegreo, per contribuire non solo a migliorare i collegamenti con il centro città ma anche a ridurre gli effetti ambientali dovuti al traffico e alle emissioni dei veicoli tradizionali.

L'incontro si colloca all'interno delle iniziative di educazione e sensibilizzazione ai temi dell'ambiente e della sostenibilità previste dal progetto Amicar Flegrea e rivolte alla cittadinanza, con particolare riguardo alle nuove generazioni.

Il programma della mattinata (inizio ore 10), dopo i saluti del sindaco di Bacoli, **Josi Gerardo della Ragione**, prevede gli interventi di: **Giacomo Smarrazzo**, direttore del gruppo Gesco; **Pasquale Rovito**, responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturno (EAV); **Anna Savarese**, responsabile di Legambiente Iride Napoli; **Vittorio De Majo**, responsabile del progetto Amicar Flegrea; **Roberto Laringe**, presidente di Federalberghi Area flegrea; **Luigi Licchelli**, presidente nazionale di AssoSharing; **Maria Paradiso**, professore ordinario di Geografia Politica al Dipartimento Studi Umanistici dell'università Federico II di Napoli. Modera i lavori il giornalista **Roberto Calise**, esperto di mobilità e trasporti.

A seguire, alle ore 12, all'interno del Parco Borbonico antistante alla Casina Vanvitelliana, è previsto un momento di intrattenimento musicale che vedrà la direzione artistica di **Massimo Jovine** con protagonisti **Simona Boo e Bimbi di fumo, Nicola Caso, Federica Ottombrini e Annibale.**

*Il progetto **Amicar Flegreas** sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di Car Sharing e l'altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: Gruppo di imprese sociali Gesco, NHP S.R.L, Cooperativa Sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, EAV, Ente Autonomo Volturno, Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride e cooperativa NClick.*

ARRIVA AMICAR FLEGREA CON IL SOSTEGNO DI FONDAZIONE CON IL SUD. APPUNTAMENTO A BACOLI

(FERPRESS) – Napoli, 19 MAR –Arriva Amicar Flegrea, progetto di car sharing e di trasporto con persone a limitata capacità motoria, che agevola i collegamenti tra Napoli e tutto il territorio dei Campi Flegrei. L’iniziativa di sharing mobility, avviata nei mesi scorsi grazie al sostegno di Fondazione CON IL SUD e a un progetto con capofila Gesco, sarà presentata ufficialmente in occasione dell’incontro La mobilità sostenibile al Sud tra obiettivi raggiunti e nuove sfide in programma nella Sala Ostrichina della Casina Vanvitelliana di Bacoli per venerdì 22 marzo 2024 dalle ore 10 alle 13.

L’iniziativa vuole rappresentare un’occasione di confronto per i protagonisti del mondo dei trasporti nel territorio flegreo, per contribuire non solo a migliorare i collegamenti con il centro città ma anche a ridurre gli effetti ambientali dovuti al traffico e alle emissioni dei veicoli tradizionali.

L’incontro si colloca all’interno delle iniziative di educazione e sensibilizzazione ai temi dell’ambiente e della sostenibilità previste dal progetto Amicar Flegrea e rivolte alla cittadinanza, con particolare riguardo alle nuove generazioni.

Il programma della mattinata (inizio ore 10), dopo i saluti del sindaco di Bacoli, Josi Gerardo della Ragione, prevede gli interventi di: Giacomo Smarrazzo, direttore del gruppo Gesco; Pasquale Rovito, responsabile Transizione Digitale dell’Ente Autonomo Volturno (EAV); Anna Savarese, responsabile di Legambiente Iride Napoli; Vittorio De Majo, responsabile del progetto Amicar Flegrea; Roberto Laringe, presidente di Federalberghi Area flegrea; Luigi Licchelli, presidente nazionale di AssoSharing; Maria Paradiso, professore ordinario di Geografia Politica al Dipartimento Studi Umanistici dell’università Federico II di Napoli. Modera i lavori il giornalista Roberto Calise, esperto di mobilità e trasporti.

A seguire, alle ore 12, all’interno del Parco Borbonico antistante alla Casina Vanvitelliana, è previsto un momento di intrattenimento musicale che vedrà la direzione artistica di Massimo Jovine con protagonisti Simona Boo e Bimbi di fumo, Nicola Caso, Federica Ottombrini e Annibale.

Il progetto Amicar Flegrea sviluppa due servizi di mobilità nell’area flegrea: uno di Car Sharing e l’altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: Gruppo di imprese sociali Gesco, NHP S.R.L, Cooperativa Sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, EAV, Ente Autonomo Volturno, Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride e cooperativa NClick.

Mobilità sostenibile: il car sharing conquista la provincia napoletana

Arriva Amicar Flegrea con il sostegno di Fondazione con il Sud. La presentazione con un convegno e performance musicale a Bacoli

Arriva Amicar Flegrea, progetto di car sharing e di trasporto con persone a limitata capacità motoria, che agevola i collegamenti tra Napoli e tutto il territorio dei Campi Flegrei. L'iniziativa di sharing mobility, avviata nei mesi scorsi grazie al sostegno di Fondazione Con il Sud e a un progetto con capofila Gesco, sarà presentata ufficialmente in occasione dell'incontro La mobilità sostenibile al Sud tra obiettivi raggiunti e nuove sfide in programma nella Sala Ostrichina della Casina Vanvitelliana di Bacoli per venerdì 22 marzo 2024 dalle ore 10 alle 13.

L'iniziativa vuole rappresentare un'occasione di confronto per i protagonisti del mondo dei trasporti nel territorio flegreo, per contribuire non solo a migliorare i collegamenti con il centro città ma anche a ridurre gli effetti ambientali dovuti al traffico e alle emissioni dei veicoli tradizionali.

L'incontro si colloca all'interno delle iniziative di educazione e sensibilizzazione ai temi dell'ambiente e della sostenibilità previste dal progetto Amicar Flegrea e rivolte alla cittadinanza, con particolare riguardo alle nuove generazioni.

Il programma della mattinata (inizio ore 10), dopo i saluti del sindaco di Bacoli, **Josi Gerardo della Ragione**, prevede gli interventi di:

Giacomo Smarrazzo, direttore del gruppo Gesco; **Pasquale Rovito**, responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturno (Eav); **Anna Savarese**, responsabile di Legambiente Iride Napoli; **Vittorio De Majo**, responsabile del progetto Amicar Flegrea; **Roberto Laringe**, presidente di Federalberghi Area flegrea; **Luigi Licchelli**, presidente nazionale di AssoSharing; **Maria Paradiso**, professore ordinario di Geografia Politica al Dipartimento Studi Umanistici dell'università Federico II di Napoli. Modera i lavori il giornalista **Roberto Calise**, esperto di mobilità e trasporti.

A seguire, alle ore 12, all'interno del Parco Borbonico antistante alla Casina Vanvitelliana, è previsto un momento di intrattenimento musicale che vedrà la direzione artistica di **Massimo Jovine** con protagonisti **Simona Boo** e **Bimbi** di fumo, **Nicola Caso**, **Federica Ottobrini** e **Annibale**.

Il progetto Amicar Flegrea sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di Car Sharing e l'altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: Gruppo di imprese sociali Gesco, NHP S.R.L, Cooperativa Sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, EAV, Ente Autonomo Volturno, Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride e cooperativa NClick.

ATTUALITÀ

Mobilità sostenibile: convegno e performance musicale domani a Bacoli

Mobilità sostenibile: il car sharing conquista la provincia napoletana

Arriva Amicar Flegrea con il sostegno di Fondazione con il Sud. La presentazione con un convegno e performance musicale a Bacoli

Venerdì 22 marzo 2024 ore 10

Sala Ostrichina - Casina Vanvitelliana

Napoli, 18 marzo 2024 –Arriva **Amicar Flegrea**, progetto di car sharing e di trasporto con persone a limitata capacità motoria, che agevola i collegamenti tra Napoli e tutto il territorio dei Campi Flegrei. L'iniziativa di sharing mobility, avviata nei mesi scorsi grazie al sostegno di **Fondazione CON IL SUD** e a un progetto con capofila **Gesco**, sarà presentata ufficialmente in occasione dell'incontro **La mobilità sostenibile al Sud tra obiettivi raggiunti e nuove sfide** in programma nella **Sala Ostrichina** della Casina Vanvitelliana di Bacoli per **venerdì 22 marzo 2024** dalle ore 10 alle 13.

L'iniziativa vuole rappresentare un'occasione di confronto per i protagonisti del mondo dei trasporti nel territorio flegreo, per contribuire non solo a migliorare i collegamenti con il centro città ma anche a ridurre gli effetti ambientali dovuti al traffico e alle emissioni dei veicoli tradizionali.

L'incontro si colloca all'interno delle iniziative di educazione e sensibilizzazione ai temi dell'ambiente e della sostenibilità previste dal progetto Amicar Flegrea e rivolte alla cittadinanza, con particolare riguardo alle nuove generazioni.

Il programma della mattinata (inizio ore 10), dopo i saluti del sindaco di Bacoli, **Josi Gerardo della Ragione**, prevede gli interventi di: **Giacomo Smarrazzo**, direttore del gruppo Gesco; **Pasquale Rovito**, responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturno (EAV); **Anna Savarese**, responsabile di Legambiente Iride Napoli; **Vittorio De Majo**, responsabile del progetto Amicar Flegrea; **Roberto Laringe**, presidente di Federalberghi Area flegrea; **Luigi Licchelli**, presidente nazionale di AssoSharing; **Maria Paradiso**, professore ordinario di Geografia Politica al Dipartimento Studi Umanistici dell'università Federico II di Napoli. Modera i lavori il giornalista **Roberto Calise**, esperto di mobilità e trasporti.

A seguire, alle ore 12, all'interno del Parco Borbonico antistante alla Casina Vanvitelliana, è previsto un momento di intrattenimento musicale che vedrà la direzione artistica di **Massimo Jovine** con protagonisti **Simona Boo e Bimbi di fumo, Nicola Caso, Federica Ottombrini e Annibale**.

*Il progetto **Amicar Flegrea** sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di Car Sharing e l'altro, **Amicare Care**, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: Gruppo di imprese sociali Gesco, NHP S.R.L, Cooperativa Sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, EAV, Ente Autonomo Volturno, Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride e cooperativa NClick.*

Mobilità sostenibile: il car sharing conquista la provincia napoletana

di Redazione

CONDIVIDI: [f](#) [t](#) [in](#) [✉](#)

Gio 21 Marzo 2024 11:40

BACOLI. Arriva **Amicar Flegrea**, progetto di car sharing e di trasporto con persone a limitata capacità motoria, che agevola i collegamenti tra Napoli e tutto il territorio dei Campi Flegrei. L'iniziativa di sharing mobility, avviata nei mesi scorsi grazie al sostegno di **Fondazione CON IL SUD** e a un progetto con capofila **Gesco**, sarà presentata ufficialmente in occasione dell'incontro **La mobilità sostenibile al Sud tra obiettivi raggiunti e nuove sfide** in programma nella **Sala Ostrichina** della Casina Vanvitelliana di Bacoli per **venerdì 22 marzo 2024** dalle ore 10 alle 13.

L'**iniziativa** vuole rappresentare un'occasione di confronto per i protagonisti del mondo dei trasporti nel territorio flegreo, per contribuire non solo a migliorare i collegamenti con il centro città ma anche a ridurre gli effetti ambientali dovuti al traffico e alle emissioni dei veicoli tradizionali. L'incontro si colloca all'interno delle iniziative di educazione e sensibilizzazione ai temi dell'ambiente e della sostenibilità previste dal progetto Amicar Flegrea e rivolte alla cittadinanza, con particolare riguardo alle nuove generazioni.

Il programma della mattinata (inizio ore 10), dopo i saluti del sindaco di Bacoli, **Josi Gerardo della Ragione**, prevede gli interventi di: **Giacomo Smarrazzo**, direttore del gruppo Gesco; **Pasquale Rovito**, responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturno (EAV); **Anna Savarese**, responsabile di Legambiente Iride Napoli; **Vittorio De Majo**, responsabile del progetto Amicar Flegrea; **Roberto Laringe**, presidente di Federalberghi Area flegrea; **Luigi Licchelli**, presidente nazionale di AssoSharing; **Maria Paradiso**, professore ordinario di Geografia Politica al Dipartimento Studi Umanistici dell'università Federico II di Napoli. Modera i lavori il giornalista **Roberto Calise**, esperto di mobilità e trasporti.

A seguire, alle ore 12, all'interno del Parco Borbonico antistante alla Casina Vanvitelliana, è previsto un momento di intrattenimento musicale che vedrà la direzione artistica di **Massimo Jovine** con protagonisti **Simona Boo e Bimbi di fumo, Nicola Caso, Federica Ottobrini e Annibale**.

Il progetto Amicar Flegrea sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di Car Sharing e l'altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: Gruppo di imprese sociali Gesco, NHP S.R.L, Cooperativa Sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, EAV, Ente Autonomo Volturno, Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride e cooperativa NClick.



Amicar Flegrea, il progetto presentato nel convegno sulla mobilità sostenibile

Redazione

IL CLICK

🕒 22 Marzo 2024



La mobilità sostenibile al Sud tra obiettivi raggiunti e nuove sfide.

Se ne è parlato nel corso del convegno promosso stamattina nella Sala Ostrichina della Casina Vanvitelliana di Bacoli all'interno del progetto "Amicar Flegrea", reso possibile grazie al

sostegno di Fondazione CON IL SUD, che ha messo intorno a un tavolo tecnici, associazioni e istituzioni locali, insieme per discutere di un tema tanto complesso quanto all'avanguardia.

Secondo l'Osservatorio nazionale sullo sharing mobility, esistono ancora forti differenze territoriali in relazione alla diffusione dello sharing nel nostro Paese: a fronte di una copertura di circa il 77% nei capoluoghi del Nord Italia, nelle città del Centro-Sud, la quota arriva appena al 50%, anche se il trend negli ultimi anni è in aumento, perché aumentato i servizi e le infrastrutture, e, al contempo, la sensibilità verso i temi ambientali.

È in questa direzione che va Amicar Flegrea, il progetto sostenuto da Fondazione CON IL SUD che agevola i collegamenti tra Napoli e il territorio dei Campi Flegrei, riducendo gli effetti ambientali dovuti al traffico e alle emissioni dei veicoli tradizionali.

Presentato ufficialmente proprio in occasione dell'incontro di oggi, ospitato e patrocinato dal Comune di Bacoli, il progetto con capofila Gesco, sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di car sharing e l'altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: Gesco, NHP S.R.L, Cooperativa Sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, EAV, Ente Autonomo Volturno, Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride e cooperativa NClick.

Stamattina, all'iniziativa pubblica di confronto e approfondimento sul tema moderato dal giornalista Roberto Calise, hanno partecipato: il sindaco di Bacoli Josi Gerardo della Ragione, il direttore del gruppo Gesco Giacomo Smarrazzo, il responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturno (EAV) Pasquale Rovito, la responsabile di Legambiente Iride Napoli Anna Savarese; il responsabile del progetto Amicar Flegrea Vittorio De Majo, il presidente di Federalberghi Campi flegrei Roberto Laringe, il presidente nazionale di AssoSharing Luigi Licchelli, la docente di Geografia Politica al Dipartimento Studi Umanistici dell'università Federico II di Napoli Maria Paradiso.

Al dibattito è seguito, negli spazi all'aperto del Parco Borbonico, un momento di intrattenimento musicale con la direzione artistica di Massimo Jovine in cui si sono esibiti gli artisti partenopei Simona Boo e Bimbi di fumo, Federica Ottombrino, Annibale.

Casina vanvitelliana

Musica e sport per la mobilità

Sport, mobilità e musica. Si presenta oggi alla Casina Vanvitelliana di Bacoli «Amicar Flegrea», progetto di car sharing e di trasporto con persone a limitata capacità motoria, che agevola i collegamenti tra Napoli e tutto il territorio dei Campi Flegrei. Avviato nei mesi scorsi grazie al sostegno di Fondazione Con il Sud e con Gesco capofila, il progetto vede tra i partner anche Eav e l'Università Federico II. L'incontro di oggi (ore 10/13), moderato da Roberto Calise, sarà seguito da una performance musicale con protagonisti Simona Boo e Bimbi di fumo, Nicola Caso, Federica Ottobrini e Annibale e la direzione artistica di Massimo Jovine.

Comunicato stampa

Una giornata in famiglia a Poggioreale: i detenuti pizzaioli cucinano per i propri cari

In occasione della Giornata Internazionale delle Famiglie, la casa circondariale G. Salvia di Napoli Poggioreale apre le porte ai familiari dei detenuti del Corso di formazione professionale per pizzaioli realizzato da Gesco

**Giovedì 16 maggio 2024 ore 10
Casa Circondariale “Giuseppe Salvia” di Poggioreale
Napoli**

NAPOLI, 7 Maggio 2024 – È tutto napoletano e interno al carcere il progetto di formazione lavoro “Brigata Caterina - Pizzeria e Pizzaioli” che sarà presentato alla stampa il prossimo **giovedì 16 maggio 2024 dalle ore 10 alle 13** presso la casa circondariale, in occasione della Giornata Internazionale delle Famiglie. Il progetto è stato promosso dalla Casa Circondariale “Giuseppe Salvia” Poggioreale con l’Arcidiocesi di Napoli e realizzato dal gruppo di imprese sociali **Gesco** in ATI con APL lavoro grazie a Fondi Regionali P.O.R. Campania (F.S.E 2014-2020).

Il progetto ha permesso l’attivazione di un percorso di formazione e accompagnamento all’inserimento lavorativo all’interno del carcere destinato a 20 detenuti per diventare pizzaioli. Allo stesso tempo, ha dato l’opportunità ad alcuni di loro di essere assunti presso il laboratorio di pizzeria dell’istituto Salvia.

Per la Giornata Internazionale delle Famiglie, la Casa circondariale aprirà le porte ai familiari dei detenuti corsisti del progetto di formazione-lavoro che per l’occasione daranno prova delle loro abilità di pizzaioli, preparando pizze per mogli e figli ospiti. Per i più piccoli sono previste attività di animazione e di lettura, oltre che alcuni doni per celebrare con i propri cari il momento di festa.

Per preparare le persone recluse ad affrontare il percorso formativo e nuove opportunità di lavoro, lo staff del progetto le coinvolge in attività parallele a quelle di cuoco specializzato nel settore della pizzeria, offrendo loro occasioni di lettura, momenti di riflessione con conversazioni di letteratura e filosofia, incontri di marketing, comunicazione e lingua inglese.

L’obiettivo, condiviso con la direzione della casa circondariale di Poggioreale, è di restituire alle persone recluse coinvolte un senso più ampio di cittadinanza e di inserimento lavorativo.

Ufficio stampa a cura di Nclick
Ida Palisi 320 5698735

Napoli, i detenuti pizzaioli cucinano per i propri cari

La giornata internazionale delle famiglie a Poggioreale

È tutto napoletano e interno al carcere il progetto di formazione lavoro “Brigata Caterina - Pizzeria e Pizzaioli” che sarà presentato alla stampa il prossimo giovedì 16 maggio dalle ore 10 alle 13 presso la casa circondariale, in occasione della Giornata Internazionale delle Famiglie. Il progetto è promosso dalla Casa Circondariale “**Giuseppe Salvia**” Poggioreale ed è stato avviato con l’**Arcidiocesi di Napoli**; oggi è realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco in ATI con APL lavoro grazie a Fondi Regionali P.O.R. Campania (F.S.E 2014-2020).

Il progetto ha permesso l’attivazione di un percorso di formazione e accompagnamento all’inserimento lavorativo all’interno del carcere destinato a 20 detenuti per diventare **pizzaioli**. Allo stesso tempo, ha dato l’opportunità ad alcuni di loro di essere assunti presso il laboratorio di pizzeria dell’istituto Salvia.

Per la Giornata Internazionale delle Famiglie, la Casa circondariale aprirà le porte ai familiari dei detenuti corsisti del progetto di **formazione-lavoro** che per l’occasione daranno prova delle loro abilità di pizzaioli, preparando pizze per mogli e figli ospiti. Per i più piccoli sono previste attività di animazione e di lettura, oltre che alcuni doni per celebrare con i propri cari il momento di festa.

Per preparare le persone recluse ad affrontare il percorso formativo e nuove opportunità di lavoro, lo staff del progetto le coinvolge in attività parallele a quelle di cuoco specializzato nel settore della pizzeria, offrendo loro occasioni di lettura, momenti di riflessione con conversazioni di letteratura e filosofia, incontri di marketing, comunicazione e lingua inglese.

L’obiettivo, condiviso con la direzione della **casa circondariale di Poggioreale**, è di restituire alle persone recluse coinvolte un senso più ampio di cittadinanza e di inserimento lavorativo.

Una giornata in famiglia a Poggioreale: i detenuti pizzaioli cucinano per i propri cari

Redazione

PRIMO PIANO

🕒 07 Maggio 2024

Ratings ☆☆☆☆☆ (0)



È tutto napoletano e interno al carcere il progetto di formazione lavoro "Brigata Caterina - Pizzeria e Pizzaioli" che sarà presentato alla stampa il prossimo giovedì 16 maggio 2024 dalle ore 10 alle 13 presso la casa circondariale, in

occasione della Giornata Internazionale delle Famiglie. Il progetto è promosso dalla Casa Circondariale "Giuseppe Salvia" Poggioreale ed è stato avviato con l'Arcidiocesi di Napoli; oggi è realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco in ATI con APL lavoro grazie a Fondi Regionali P.O.R. Campania (F.S.E 2014-2020).

Il progetto ha permesso l'attivazione di un percorso di formazione e accompagnamento all'inserimento lavorativo all'interno del carcere destinato a 20 detenuti per diventare pizzaioli. Allo stesso tempo, ha dato l'opportunità ad alcuni di loro di essere assunti presso il laboratorio di pizzeria dell'istituto Salvia.

Per la Giornata Internazionale delle Famiglie, la Casa circondariale aprirà le porte ai familiari dei detenuti consisti del progetto di formazione-lavoro che per l'occasione daranno prova delle loro abilità di pizzaioli, preparando pizze per mogli e figli ospiti. Per i più piccoli sono previste attività di animazione e di lettura, oltre che alcuni doni per celebrare con i propri cari il momento di festa.

Per preparare le persone recluse ad affrontare il percorso formativo e nuove opportunità di lavoro, lo staff del progetto le coinvolge in attività parallele a quelle di cuoco specializzato nel settore della pizzeria, offrendo loro occasioni di lettura, momenti di riflessione con conversazioni di letteratura e filosofia, incontri di marketing, comunicazione e lingua inglese.

L'obiettivo, condiviso con la direzione della casa circondariale di Poggioreale, è di restituire alle persone recluse coinvolte un senso più ampio di cittadinanza e di inserimento lavorativo.

Author: Redazione

Formazione per i reclusi di Napoli, una pizzeria a Poggioreale

Thu, 16 05 2024 14:59:47

(ANSA) - NAPOLI, 16 MAG - Apertura speciale a Napoli nel carcere di Poggioreale della 'Pizzeria Brigata Caterina', l'attività gestita da detenuti che stanno per concludere il loro corso di formazione per maestri pizzaioli: solo per oggi hanno potuto ospitare le loro famiglie, mogli e figli, alle quali hanno offerto margherite e altre specialità della casa. Al corso, che dà accesso ad un titolo professionale di pizzaiolo riconosciuto dalla Regione Campania, hanno partecipato 20 detenuti. Realizzato dalla Scuola di Formazione del consorzio Gesco, permetterà già durante il periodo di detenzione, su indicazione del magistrato di sorveglianza, l'inserimento nel mondo della ristorazione. Due detenuti-pizzaioli della 'Brigata Caterina' e due rider già contrattualizzati dalla Gesco accontentano già, all'interno del carcere, ogni sera 250 clienti che, su prenotazione e pagando una cifra calmierata, ricevono in cella le margherite appena sfornate.

«Ho ancora un lungo residuo di pena da scontare ma sono certo che una volta fuori riuscirò a trovare lavoro», racconta all'ANSA Pasquale mentre, davanti ai due forni di cui è dotata la pizzeria, è alla prese con una margherita che si ostina a prendere una forma poco rotonda. Complice la presenza di telecamere e macchine fotografiche, poco usuale tra queste mura, i quasi pizzaioli fanno a gare per preparare la margherita migliore guidati dal maestro Umberto Salvo. «Ho già fatto il pizzaiolo - si vanta Vittorio - ma ora sono pronto ad aprire un'attività da solo». E a chi gli propone ironicamente una società risponde a tono facendo scattare una risata collettiva: «Con voi? Non mi sembrate così raccomandabili».

Finita la preparazione i pizzaioli servono i piatti nella chiesa del carcere, allestita per l'occasione con tavoli e sedie da ristorante.

Ora le pizze sono in tavola e le autorità stanno facendo il loro intervento, ma l'attenzione è concentrata altrove: l'occasione, in particolare per i più piccoli, di abbracciare e baciare i loro cari val bene una margherita mangiata fredda. (ANSA) .

FU 16-MAG-24 14:57 NNNN

A* / Regione Campania

Formazione per i reclusi di Napoli, una pizzeria a Poggioreale

Festa di fine corso, margherite e abbracci con i familiari



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Apertura speciale a Napoli nel carcere di Poggioreale della 'Pizzeria Brigata Caterina', l'attività gestita da detenuti che stanno per concludere il loro corso di formazione per maestri pizzaioli: solo per oggi hanno potuto ospitare le loro famiglie, mogli e figli, alle quali hanno offerto margherite e altre specialità della casa.

Al corso, che dà accesso ad un titolo professionale di pizzaiolo riconosciuto dalla Regione Campania, hanno partecipato 20 detenuti.

Realizzato dalla Scuola di Formazione del consorzio Gesco, permetterà già durante il periodo di detenzione, su indicazione del magistrato di sorveglianza, l'inserimento nel mondo della ristorazione. Due detenuti-pizzaioli della 'Brigata Caterina' e due rider già contrattualizzati dalla Gesco accontentano già, all'interno del carcere, ogni sera 250 clienti che, su prenotazione e pagando una cifra calmierata, ricevono in cella le margherite appena sfornate.

"Ho ancora un lungo residuo di pena da scontare ma sono certo che una volta fuori riuscirò a trovare lavoro", racconta all'ANSA Pasquale mentre, davanti ai due forni di cui è dotata la pizzeria, è alla prese con una margherita che si ostina a prendere una forma poco rotonda. Complice la presenza di telecamere e macchine fotografiche, poco usuale tra queste mura, i quasi pizzaioli fanno a gare per preparare la margherita migliore guidati dal maestro Umberto Salvo.

"Ho già fatto il pizzaiolo - si vanta Vittorio - ma ora sono pronto ad aprire un'attività da solo". E a chi gli propone ironicamente una società risponde a tono facendo scattare una risata collettiva: "Con voi? Non mi sembrate così raccomandabili".

Finita la preparazione i pizzaioli servono i piatti nella chiesa del carcere, allestita per l'occasione con tavoli e sedie da ristorante.

Ora le pizze sono in tavola e le autorità stanno facendo il loro intervento, ma l'attenzione è concentrata altrove: l'occasione, in particolare per i più piccoli, di abbracciare e baciare i loro cari val bene una margherita mangiata fredda.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



 [agenzia_ansa](#) • Segui

 [agenzia_ansa](#) • 30 sett
SCATTI DEL GIORNO | Una selezione delle immagini più significative dei principali eventi del 16 maggio 2024 selezionati dall'Agenzia #ANSA

In copertina - Detenuti di Poggioreale durante il corso di formazione per maestri pizzaioli Napoli. (Foto di [Ciro Fusco](#))

(DIRE) Napoli, 16 mag. - A Napoli c'è una pizzeria che si chiama Brigata Caterina. Due pizzaioli preparano ogni giorno circa 250 pizze, le classiche margherita e marinara cotte rigorosamente in forno a legna, vendute al costo di 4 euro, e altrettanti rider si occupano delle consegne. La Brigata Caterina si trova all'interno di un carcere, la casa circondariale di Poggioreale, e i quattro dipendenti, selezionati e assunti con contratto, sono dei detenuti, così come i clienti.

L'esperienza della pizzeria Brigata Caterina è una realtà a Napoli già da quattro anni e proprio all'interno di questo laboratorio nell'ottobre dello scorso anno è partita la seconda edizione del corso di formazione lavoro «Pizzeria e Pizzaioli». Il progetto, promosso dalla casa circondariale con l'Arcidiocesi di Napoli e realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco - in ATI con APL lavoro - grazie a fondi regionali Por Campania (Fse 2014-2020), ha permesso l'attivazione di un percorso di formazione e accompagnamento all'inserimento lavorativo all'interno del carcere destinato a 20 detenuti. Oggi gli allievi sono 16 - in quanto due detenuti sono stati trasferiti in altri penitenziari e altri due sono stati rilasciati - di un'età compresa tra i 27 e i 70 anni.

Il corso di formazione organizzato da Gesco prevede, al termine delle 600 ore di formazione previste più un percorso di accompagnamento, il rilascio di un titolo professionale di pizzaiolo riconosciuto dalla Regione Campania.

«L'iter - ha spiegato alla Dire Rina Zaccardi, di Gesco, coordinatrice del progetto - è partito a giugno dello scorso anno con degli incontri individuali con 50 detenuti aspiranti allievi del corso. La valutazione ha riguardato la volontà di partecipazione, le aspirazioni dei singoli, e anche, in alcuni casi, l'esperienza pregressa. Le lezioni sono iniziate nell'ottobre del 2023 e si concluderanno a luglio». (SEGUE)

(DIRE) Napoli, 16 mag. - A Napoli c'è una pizzeria che si chiama Brigata Caterina. Due pizzaioli preparano ogni giorno circa 250 pizze, le classiche margherita e marinara cotte rigorosamente in forno a legna, vendute al costo di 4 euro, e altrettanti rider si occupano delle consegne. La Brigata Caterina si trova all'interno di un carcere, la casa circondariale di Poggioreale, e i quattro dipendenti, selezionati e assunti con contratto, sono dei detenuti, così come i clienti.

L'esperienza della pizzeria Brigata Caterina è una realtà a Napoli già da quattro anni e proprio all'interno di questo laboratorio nell'ottobre dello scorso anno è partita la seconda edizione del corso di formazione lavoro «Pizzeria e Pizzaioli». Il progetto, promosso dalla casa circondariale con l'Arcidiocesi di Napoli e realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco - in ATI con APL lavoro - grazie a fondi regionali Por Campania (Fse 2014-2020), ha permesso l'attivazione di un percorso di formazione e accompagnamento all'inserimento lavorativo all'interno del carcere destinato a 20 detenuti. Oggi gli allievi sono 16 - in quanto due detenuti sono stati trasferiti in altri penitenziari e altri due sono stati rilasciati - di un'età compresa tra i 27 e i 70 anni.

Il corso di formazione organizzato da Gesco prevede, al termine delle 600 ore di formazione previste più un percorso di accompagnamento, il rilascio di un titolo professionale di pizzaiolo riconosciuto dalla Regione Campania.

«L'iter - ha spiegato alla Dire Rina Zaccardi, di Gesco, coordinatrice del progetto - è partito a giugno dello scorso anno con degli incontri individuali con 50 detenuti aspiranti allievi del corso. La valutazione ha riguardato la volontà di partecipazione, le aspirazioni dei singoli, e anche, in alcuni casi, l'esperienza pregressa. Le lezioni sono iniziate nell'ottobre del 2023 e si concluderanno a luglio». (SEGUE)

-CARCERE. ASPIRANTI PIZZAIOLI A POGGIOREALE, UN PROGETTO PER 20 DETENUTI -2-

Thu, 16 05 2024 15:01:56

(DIRE) Napoli, 16 mag. - Lo staff del progetto ha coinvolto gli allievi anche in attività parallele a quelle di cuoco specializzato nel settore della pizzeria, con momenti dedicati alla letteratura e alla filosofia, incontri di food marketing, comunicazione e lingua inglese. «Tra le esperienze più interessanti - ha detto Zaccardi - la lettura di «Spizzichi e bocconi» di Erri De Luca, ma anche una lezione di filosofia incentrata sul mito della caverna, emblematico quando si affronta con le persone il tema della scoperta della propria identità».

Oggi, inoltre, in occasione della Giornata internazionale delle Famiglie, la casa circondariale ha aperto le porte ai familiari dei consistim che hanno potuto dare prova delle loro abilità preparando pizze per i propri familiari.

Per Sergio D'Angelo, presidente di Gesco, «adesso bisognerebbe passare dalle esperienze esemplari, come questa, alle esperienze diffuse. Il carcere va considerato non un mondo a parte, ma parte del mondo stesso, parte della società, se vogliamo evitare che diventi, invece, il cancro di un territorio, e se vogliamo evitare che i detenuti, a conclusione del proprio percorso di pena, escano dal carcere più incattiviti di prima. Quindi, bisogna disporre di spazi adeguati, di programmi che prevedano inserimento lavorativo, opportunità di socializzazione, che preparino il loro rientro nella comunità. Questa va considerata come una esperienza pilota, da moltiplicare tante volte, per tante carceri, per tanti detenuti».

(DIRE) Napoli, 16 mag. - Vincenzo, 34 anni, tre figli, napoletano, sta scontando la sua pena nel carcere di Poggioreale. Un lavoro vero non l'ha mai avuto, ma spera, un giorno, di poter trovare un'occupazione stabile e dignitosa, nella sua città, restando assieme alla sua numerosa famiglia. «Che persona sono? Sono una persona che ha sbagliato». Inizia così il racconto che consegna alla Dire mentre nella casa circondariale si presenta un progetto di formazione lavoro rivolto ai reclusi. Vincenzo è, infatti, uno dei 16 detenuti che sta frequentando un corso per diventare pizzaiolo. Una strada che, in autunno, al termine di un percorso di 600 ore formative, gli permetterà di accedere a un esame finale per conseguire un titolo professionale.

«Un lavoro? Non l'ho mai avuto. Ho scoperto che la cucina è una cosa bella - dice Vincenzo -, mai e poi mai nella vita avrei pensato di creare una pizza. Ho scoperto che la cucina, la pizza in particolare, è come una bella femmina. Ci vuole delicatezza, sennò l'impasto ti abbandona. Ho scoperto che quest'arte, l'arte del pizzaiolo, patrimonio Unesco, è l'arte più bella del mondo». Il progetto «Brigata Caterina - Pizzeria e Pizzaioli» non è limitato solo alle tecniche di cucina necessarie per preparare il piatto tipico napoletano più conosciuto al mondo. Gli allievi, infatti, hanno avuto l'opportunità di seguire corsi di lettura, ma anche di filosofia. «Posso dire - spiega Vincenzo - che è stato un corso di vita. Ho potuto conoscere persone diverse, che mi hanno regalato un sorriso anche in una giornata no. E qua di giornate 'no' ne passiamo parecchie. Là Fuori c'è un mondo diverso da come lo concepivo prima, avere la possibilità di abbattere barriere, di 'evadere' dalla vita del carcere, è impagabile».

Vincenzo guarda al suo domani e immagina di spendere la sua qualifica professionale intanto durante la detenzione - secondo quanto stabilito nell'articolo 21 della legge sull'ordinamento penitenziario, relativo alle modalità di lavoro per i reclusi - e, magari, anche quando avrà scontato la sua pena: «Spero di poter intraprendere questa strada».

Oggi, nel carcere, in occasione della Giornata internazionale delle Famiglie, Vincenzo e gli altri allievi del corso hanno potuto servire le loro creazioni ai propri cari. Come accaduto a Giovanni, 31 anni, papà di un bambino. «Stare con i miei parenti e fargli assaggiare una pizza è un'esperienza incredibile. Sono emozionato», racconta.

Giovanni, come gli altri, si dice convinto di quanto sia necessario «dare la possibilità a quanti più detenuti è possibile di assaporare dei momenti di libertà. Se oggi ci fossero più progetti di inserimento al lavoro chi ha commesso degli errori, magari dei piccoli errori, potrebbe non farlo più. Magari non ci sarebbe più il sovraffollamento. Qui dentro, a Poggioreale, c'è malessere, c'è solo malumore. Con un percorso come questo ti ricordi che fuori c'è altro, c'è vita».

Pizzeria Poggioreale, i detenuti preparano pizze per i loro cari

Redazione **IL CLICK** 16 Maggio 2024

Ratings ☆☆☆☆☆ (0)



Detenuti che diventano pizzaioli. Succede all'interno del carcere di Poggioreale, dove oggi i detenuti coinvolti nel percorso di formazione e lavoro "Brigata Caterina - Pizzeria e Pizzaioli", hanno servito pizze e frittelle ai loro cari, in occasione della Giornata Internazionale delle Famiglie. Una grande festa organizzata dalla direzione del penitenziario napoletano per permettere ai reclusi di vivere un momento di giovialità con le loro famiglie e restituire, al contempo, il frutto del lavoro realizzato in quest'anno di corso.

Sono intervenuti all'incontro: il presidente del gruppo di imprese sociali Gesco Sergio D'Angelo, il direttore della casa circondariale "Giuseppe Salvia" Carlo Berdini, il Garante Nazionale dei



Carcere Poggioreale: cambiare vita grazie alla pizza, ecco il progetto

Pizzeria Brigata Caterina, apertura "speciale" con i detenuti di Poggioreale

Ogni margherita servita porta con sé una storia di resilienza, perché anche dietro le sbarre è possibile coltivare sogni e aspirazioni

Da **Maria Iemmino Pellegrino** - 16 Maggio 2024

Poggioreale – Nel cuore del carcere di Poggioreale a Napoli, si è svolta un'apertura speciale che ha portato un raggio di speranza e di gioia tra le mura grigie della prigione. La **Pizzeria Brigata Caterina** ha aperto le sue porte in un evento straordinario, accogliendo le famiglie dei detenuti che stanno per concludere il loro corso di formazione per maestri pizzaioli. I detenuti hanno potuto condividere il frutto del loro impegno e della loro passione con coloro che più amano. Mogli e figli sono stati accolti con calore e hanno potuto gustare le prelibatezze della casa, dalle classiche margherite ad altre specialità preparate con cura e dedizione dai futuri maestri pizzaioli.

Il corso di formazione e la speranza dei detenuti

Il corso, che ha visto la partecipazione di venti detenuti, offre un'opportunità unica di reinserimento nel mondo del lavoro, grazie al titolo professionale di pizzaiolo riconosciuto dalla Regione Campania. Realizzato dalla **Scuola di Formazione del consorzio Gesco**, questo programma non solo fornisce competenze pratiche nel campo della ristorazione, ma offre anche una nuova prospettiva per il futuro di coloro che lo frequentano. Grazie alla collaborazione tra istituzioni, associazioni e enti formativi, i detenuti hanno la possibilità di trasformare la loro esperienza di detenzione in un percorso di crescita e di riabilitazione. Con il sostegno dei magistrati di sorveglianza, si aprono nuove porte verso l'inserimento sociale e lavorativo, contribuendo a rompere il circolo vizioso della recidiva e a costruire un futuro migliore per tutti.

La Pizzeria Brigata Caterina non è solo un luogo dove si preparano ottime pizze, ma è anche un simbolo di speranza e di cambiamento. Ogni margherita servita porta con sé una storia di resilienza e di determinazione, dimostrando che anche dietro le sbarre è possibile coltivare sogni e aspirazioni. La Pizzeria Brigata Caterina rappresenta la speranza che accompagna il cammino dei detenuti verso un futuro più luminoso, sia dentro che fuori le mura della prigione.

Poggioreale, Vincenzo il detenuto pizzaiolo: "C'è un mondo oltre le sbarre"

CRONACA DI NAPOLI PRIMO PIANO ULTIME NOTIZIE

Entra nel canale [Whatsapp](#) >

Entra nel canale [Facebook](#) >

FEDERICA ANNUNZIATA

15 MAGGIO 2024 - 16:32



SULLO STESSO ARGOMENTO

Napoli unisce la città con il "Giocattolo Sospeso," portando la magia del Natale nei quartieri più bisognosi

16 DICEMBRE 2024 - 20:03



Ascolta questo articolo ora...



Vincenzo, 34 anni, padre di tre figli, originario di **Napoli**, sta scontando la sua condanna nel carcere di Poggioreale. Nonostante non abbia mai avuto un vero lavoro, spera un giorno di trovare un'occupazione stabile nella sua città natale, vicino alla sua famiglia.

PUBBLICITÀ



Viaggia zero sbatti con Sivola
Volo incluso, prezzo bloccato, pagamento a ra...



"Sono una persona che ha commesso errori", ammette Vincenzo, iniziando il suo racconto mentre un progetto di formazione lavorativa viene presentato nella casa circondariale. Insieme ad altri 15 detenuti, Vincenzo sta seguendo un corso per diventare pizzaiolo.

"La cucina è meravigliosa", afferma Vincenzo. "Non avrei mai pensato di poter creare una pizza. È come una bella donna: richiede delicatezza, altrimenti l'impasto ti sfugge".



CAMPANIA IN SALUTE

Adesci alle giornate di screening organizzate dalla Regione Campania e dalla tua Asl accedendo al [Portale Salute del Cittadino](#)

Diventa un Blogger

Condividi la tua Passione per il Calcio!

Sei un tifoso oppure un appassionato di calcio e ti piace scrivere? Contattaci e potrai pubblicare i tuoi articoli sul nostro sito

Per informazioni e per saperne di più contattaci!



IN PRIMO PIANO



Napoli, occupa con la forza la casa dell'ex moglie: arrestato

CRONACA DI NAPOLI 15 DICEMBRE 2024 - 1:05

Il progetto *"Brigata Caterina – Pizzeria e Pizzaioli"* non si limita alle tecniche di cucina. Gli allievi hanno anche seguito lezioni di lettura e filosofia. *"È stato un corso di vita"*, spiega Vincenzo. *"Ho conosciuto persone diverse che mi hanno fatto sorridere anche nei momenti difficili. Qui dentro, di giornate difficili ce ne sono tante"*.

Vincenzo guarda al futuro e spera di sfruttare la sua qualifica in carcere, come previsto dalla legge sull'ordinamento penitenziario, e magari anche una volta scontata la pena.

Oggi, in occasione della Giornata internazionale delle Famiglie, Vincenzo e i suoi compagni di corso hanno servito le loro creazioni ai loro cari. *"È incredibile poter stare con la mia famiglia e fargli assaggiare la mia pizza"*, racconta Giovanni, 31 anni, padre di un bambino.

"Dare la possibilità ai detenuti di assaporare momenti di libertà è essenziale", afferma Giovanni. *"Se ci fossero più progetti di inserimento al lavoro, forse meno persone commetterebbero errori, anche piccoli. E forse non ci sarebbe più così tanto sovraffollamento. Qui a Poggioreale c'è malessere e cattivo umore. Con un percorso come questo, ci ricordiamo che fuori c'è un altro mondo, c'è la vita"*.



Poggioreale, detenuti preparano pizze per le loro famiglie

Apertura speciale in carcere della pizzeria "Brigata Caterina" gestita da reclusi che si stanno formando per diventare maestri pizzaioli

📅 16/05/2024 Servizio di Ettore De Lorenzo - Montaggio di: Massimo Mittiga

Apertura speciale a Napoli nel carcere di Poggioreale della 'Pizzeria Brigata Caterina', l'attività gestita da detenuti che stanno per concludere il loro corso di formazione per maestri pizzaioli: solo per oggi hanno potuto ospitare le loro famiglie, mogli e figli, alle quali hanno offerto margherite e altre specialità della casa. Al corso, che dà accesso ad un titolo professionale di pizzaiolo riconosciuto dalla Regione Campania, hanno partecipato 20 detenuti. Realizzato dalla Scuola di Formazione del consorzio Gesco, permetterà già durante il periodo di detenzione, su indicazione del magistrato di sorveglianza, l'inserimento nel mondo della ristorazione. Due detenuti-pizzaioli della 'Brigata Caterina' e due rider già contrattualizzati dalla Gesco accontentano già, all'interno del carcere, ogni sera 250 clienti che, su prenotazione e pagando una cifra calmierata, ricevono in cella le margherite appena sfornate.

Nel servizio le voci di: Claudia Saioni della Consorzio Gesco e Felice Maurizio D'Ettore, Garante nazionale dei detenuti



NEWS • CRONACA

Carcere Poggioreale, detenuti pizzaioli cucinano per loro famiglie

00:01:41 MIN | 7 mesi fa

 Mi piace Condividi

Una giornata importante nel carcere di Poggioreale a Napoli. Oltre 2mila detenuti per mille e 600 posti con tutto ciò che comporta per due motivi. Il primo è la presentazione del progetto formazione lavoro Brigata Caterina pizzeria e pizzaioli, l'altro è che i detenuti coinvolti nel progetto possono stare con i loro cari in occasione della giornata internazionale delle famiglie. "Questo è un mestiere di famiglia. Io ho sempre fatto il pizzaiolo mi sono trovato in circostanze sbagliate e poi ho ripreso la mia vita già all'interno del carcere". "Ce ne vorrebbero molti, molti, molti, di più di questi progetti. Lasciare un ragazzo ad oziare 20 ore là dentro così a non imparare niente non è niente di rieducativo". Promosso dalla casa circondariale diretta da Carlo Bertini insieme all'arcidiocesi di Napoli realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco con fondi por Campania, inserisce circa 20 detenuti in un percorso di formazione e lavoro, più altri già regolarmente assunti, quattro. Due pizzaioli e due rider all'interno del laboratorio di pizzeria del carcere che sforna pizze a prezzi calmierati. "Da ottobre dovrebbero partire presso pizzerie al di fuori del carcere con una borsa lavoro di 800 euro al mese per un anno". Alla manifestazione sono intervenuti anche il garante nazionale e il garante campano dei detenuti. "Noi garanti chiediamo per loro spazi agibili per l'affettività stanze dove si possono vedere". Quante sono le occasioni di stare insieme così? "Pochissime". "Lui è dall'altro lato, non lo puoi abbracciare non puoi stare insieme. Questa è una situazione bellissima".

Al carcere di Poggioreale nasce la Pizzeria Brigata Caterina

Al carcere di Poggioreale, dove è nata la Pizzeria Brigata Caterina. Servizio di Nicola Ferrante



17 Maggio 2024





Carcere Poggioreale nasce “Brigata Caterina”: cambiare vita grazie alla pizza (VIDEO)

By Redazione - 16/05/2024  0

NAPOLI – Cambiare vita grazie alla pizza: ne sono convinti al carcere di Poggioreale, dove è nato il progetto “Brigata Caterina – Pizzeria e Pizzaioli”, iniziativa che mira a garantire un nuovo futuro per i detenuti una volta tornati in libertà. Questo attraverso un percorso di formazione ed inserimento nel mondo del lavoro proprio all’interno dell’istituto penitenziario.

In occasione della giornata internazionale delle Famiglie la casa circondariale napoletana, quindi, ha aperto i propri cancelli per i parenti dei detenuti coinvolti. I pizzaioli hanno così potuto mettere in campo le competenze acquisite e respirare, sia pure tra le mura del carcere, una boccata di normalità.

“Non siamo mostri, progetti come questi ci fanno vedere la luce” hanno detto Giovanni e Vincenzo due dei detenuti- pizzaioli. (interviste in video allegato)

Ulteriori dettagli li ha forniti Carlo Berdini, direttore del carcere di Poggioreale. (intervista in video allegato)

Presente anche il presidente del collegio del Garante nazionale dei diritti delle persone private della libertà personale Maurizio D’Ettore.

LEGGI ANCHE

<https://videoinformazioni.com/>

Pizzeria Poggioreale, i detenuti preparano pizze per i loro cari

Redazione

IL CLICK

🕒 16 Maggio 2024

Ratings ☆☆☆☆☆ (0)



Detenuti che diventano pizzaioli. Succede all'interno del carcere di Poggioreale, dove oggi i detenuti coinvolti nel percorso di formazione e lavoro "Brigata Caterina - Pizzeria e Pizzaioli", hanno servito pizze e frittiture ai loro cari, in occasione della Giornata Internazionale delle Famiglie. Una grande festa organizzata dalla direzione del penitenziario napoletano per permettere ai reclusi di vivere un momento di giovialità con le loro famiglie e restituire, al contempo, il frutto del lavoro realizzato in quest'anno di corso.

Sono intervenuti all'incontro: il presidente del gruppo di imprese sociali Gesco Sergio D'Angelo, il direttore della casa circondariale "Giuseppe Salvia" Carlo Berdini, il Garante Nazionale dei



detenuti Felice Maurizio D'Ettore, il Garante dei detenuti della Regione Campania Samuele Ciambriello, la dirigente dell'assessorato regionale alla formazione professionale Antonella Ciaramella.

Guarda il servizio



Il progetto

Finanziato dalla Regione Campania (Fondi Regionali P.O.R. Campania F.S.E 2014-2020) e promosso dalla casa circondariale "Giuseppe Salvia", il progetto è realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco con APL lavoro. Grazie alla preziosa iniziativa di formazione e di inclusione sociale e lavorativa, 16 reclusi coinvolti nel percorso formativo, che dura fino a luglio 2024, otterranno la qualifica di pizzaioli e avranno l'opportunità di spendersi questa competenza, una volta fuori. Per quattro detenuti, invece, è addirittura già scattato un contratto di lavoro. Sono stati assunti da Gesco nel ruolo di pizzaioli e rider proprio all'interno della Pizzeria Brigata Caterina.

Iniziativa sociale Ieri incontro speciale con le famiglie



A Poggioreale apre la pizzeria dei detenuti

di **Claudio Mazzone**

«Pizzeria Brigata Caterina» ha aperto all'interno del carcere di Poggioreale. Due forni interni sfornano 300 pizze al giorno, vendute direttamente ai detenuti; 20 persone che attraverso 600 ore di corso conseguiranno il titolo professionale di pizzaiolo. a pagina 5

Oltre le sbarre Sforneranno 300 Margherite al giorno. Anche rider per muoversi tra padiglioni e ordinazioni

A Poggioreale la pizzeria dei detenuti Imparare un lavoro da portare «fuori»

Quattro reclusi già assunti all'esterno. Altri 20 seguiranno un corso, poi il titolo professionale



Berdini
Questi progetti sono fondamentali perché offrono ai detenuti competenze spendibili nel mondo del lavoro



D'Angelo
Qui dentro occorre riprodurre la vita sociale e offrire opportunità in modo coerente con la Costituzione



di **Claudio Mazzone**

NAPOLI Il vociare dei bambini che corrono con in mano palloncini colorati. Il profumo della pizza e della frittura. I colori dei vestiti delle donne agghindate a feste. Il blu delle divise della polizia penitenziaria e il rosso dei cappelli dei pizzaioli. Il piazzale Giuseppe Salvia all'interno del carcere di Poggioreale ieri si è popolato di un'umanità capace di abbattere quelle barriere, fisiche e non, che segnano il limite invalicabile tra il dentro e il fuori di ogni penitenziario

Il merito è del progetto
«Brigata Caterina-Pizzeria e Pizzaioli», un percorso di formazione e lavoro promosso dalla casa circondariale e realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco con fondi regionali. Due forni interni alla struttura penitenziaria sfornano 300 pizze al giorno, vendute direttamente ai detenuti; 20 persone, tra i 27 e 64 anni, che attraverso 600 ore di corso conseguiranno il titolo professionale di pizzaiolo, riconosciuto dalla Regione Campa-

L'antica arte napoletana
Uno dei due forni attivi nel carcere di Poggioreale per la pizzeria interna

nia. Venti detenuti che provano così a ricostruire la propria umanità partendo dal lavoro. Quattro sono già stati assunti da Gesco, due rider che consegnano le pizze nelle celle e due pizzaioli che si misurano quotidianamente con l'antica arte partenopea.

Ieri i pizzaioli «diversamente liberi», hanno avuto l'occasione di far assaggiare le loro pizze ai familiari, trascorrendo una mattinata insieme e festeggiando così la giornata mondiale della famiglia.

Il cambiamento

«Questi progetti — dice il direttore di Poggioreale Carlo Berdini — sono fondamentali perché danno ai detenuti competenze spendibili nel mondo del lavoro e sono parte di un percorso più ampio di cambiamento». Un cambiamento che a Poggioreale

è necessario visti i numeri del sovraffollamento e le criticità strutturali. «Quella di oggi — precisa Berdini — non è una manifestazione che nasconde i problemi di Poggioreale e del sistema penitenziario in generale. Su questo stiamo lavorando quotidianamente con progetti concreti a partire dalla ristrutturazione dei padiglioni. È partito — aggiunge — un appalto di 20 milioni per l'adeguamento dei padiglioni, inizieremo con il "reparto Napoli" e poi seguiranno gli altri. Il cambiamento è in campo ed è sotto gli occhi di tutti a partire dal fatto che stiamo per riaprire la sala ludica per i bambini che vengono a trovare il padre detenuto».

Il lavoro diventa il fondamento di una pena che deve riscoprire il valore rieducativo. «Il carcere — dice Sergio D'Angelo, presidente di Gesco — non può essere considerato un mondo a parte ma è parte del mondo. Qui dentro occorre riprodurre la vita sociale e offrire opportunità in modo che, coerentemente con la Costituzione, la pena assolva soprattutto alla funzione rieducativa. Esperienze come questa — sottolinea — dovrebbero essere la normalità e non l'eccezione. Se si abbatte la recidiva e si assicura un futuro vero ai detenuti, il carcere diventa un luogo di riscatto per l'intero territorio e non un problema per la comunità».

La pizza a Poggioreale è uno strumento concreto di riscatto sociale per i detenuti. «Ho 31 anni — racconta Giovanni, uno dei pizzaioli della brigata Caterina —. Sono in carcere da un anno e mezzo e questo corso mi ha insegnato a fare la pizza e mi ha ridato la fiducia nel prossimo perché ho scoperto che fuori c'è ancora qualcuno che crede in me, che mi vede come un essere umano che ha sbagliato e non come un mostro. Oggi c'è qui mio figlio e ho l'occasione con questa pizza — mostra fiero una Margherita — di fargli assaggiare il sapore del mio riscatto». Un riscatto che diventa reale quando Giovanni entra nel piazzale Salvia sfilando con i suoi compagni e il figlio dice: «Mamma, come è bello papà con la divisa da pizzaiolo, sembra nuovo».

Strumento sociale

La pizza a Poggioreale è uno strumento concreto di riscatto sociale per i detenuti. «Ho 31 anni — racconta Giovanni, uno dei pizzaioli della brigata Caterina —. Sono in carcere da un anno e mezzo e questo corso mi ha insegnato a fare la pizza e mi ha ridato la fiducia nel prossimo perché ho scoperto che fuori c'è ancora qualcuno che crede in me, che mi vede come un essere umano che ha sbagliato e non come un mostro. Oggi c'è qui mio figlio e ho l'occasione con questa pizza — mostra fiero una Margherita — di fargli assaggiare il sapore del mio riscatto». Un riscatto che diventa reale quando Giovanni entra nel piazzale Salvia sfilando con i suoi compagni e il figlio dice: «Mamma, come è bello papà con la divisa da pizzaiolo, sembra nuovo».

La testimonianza

«È il riscatto, ora lo devo a mio figlio»

«La pizza è il mio riscatto». Lo dice con convinzione Vincenzo Napolitano (foto), uno dei 20 detenuti del progetto «Brigata Caterina - Pizzeria e Pizzaioli», mentre serve al figlio e alla moglie la pizza appena sfornata.

Perché è in carcere?
«Ho una pena di 4 anni e mezzo. La mia storia è uguale a quella di tutti i miei compagni che sono qui: abbiamo sbagliato e dobbiamo pagare, però abbiamo bisogno anche di poter uscire da qui diversi rispetto a come siamo entrati, migliorati e non con più rabbia».

Cosa ha significato per lei questo percorso?
«Di corsi così in carcere ce ne vorrebbero molti di più, perché non è solo



formazione ma ti cambia la vita. È un'esperienza che abbatte le barriere, che porta noi detenuti a parlare e aprirci. Queste 600 ore mi hanno fatto evadere dalla quotidianità carceraria».

Cosa le ha dato?

«Una prospettiva nuova. Oggi osservo il futuro con uno sguardo diverso e da un punto di vista che prima non consideravo. Ho ricostruito la fiducia in me stesso, mi sono riscoperto come persona e riesco a percepire il mondo fuori non come ostile».

E cosa c'è fuori?

«Tutto, a partire dalla mia famiglia che non posso più abbandonare. Il mio unico obiettivo è uscire dal carcere e ricominciare a vivere lavorando».

C.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

600

Ore
La durata del corso di formazione che i detenuti impegnati nella pizzeria seguiranno all'interno del carcere

POGGIOREALE Venti detenuti hanno accesso a un corso che significa rieducazione e avere un'opportunità una volta liberi

Una pizza al "gusto" di libertà

DI CRISTIANA CONTE

NAPOLI. Una pizza che ha il sapore della libertà e del riscatto. L'hanno servita ieri ai loro cari, in occasione della Giornata Internazionale delle Famiglie, all'interno del carcere di Poggioreale, i detenuti coinvolti nel percorso di formazione e lavoro "Brigata Caterina - Pizzeria e Pizzaioli". Finanziato dalla Regione Campania e promosso dalla casa circondariale "Giuseppe Salvia", il progetto è realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco con Apl lavoro. Grazie alla preziosa iniziativa di formazione e di inclusione sociale e lavorativa, 16 reclusi coinvolti nel percorso formativo, che dura fino a luglio, otterranno la qualifica di pizzaioli e avranno l'opportunità di spendersi questa competenza, una volta fuori. Per quattro detenuti, invece, è addirittura già scattato un contratto di lavoro. Sono stati assunti da Gesco nel ruolo di pizzaioli e rider proprio all'interno della Pizzeria Brigata Caterina, nata nel penitenziario napoletano grazie al sostegno dell'Arcidiocesi di Napoli. Dal forno della Brigata vengono sfornate ogni sera circa 250 pizze, vendute a un prezzo calmierato (4/5 euro) e trasportate tra i vari padiglioni dai rider. «Formazione e lavoro



sono due anelli importanti della stessa catena» spiega il direttore della casa circondariale "Giuseppe Salvia" Carlo Berdini che, di fronte ai nodi problematici che ancora riguardano la sua struttura tra sovraffollamento e carenza di operatori, ha sottolineato: «Sono criticità ben note ma noi ci stiamo attivando. Proprio ora è partito un investimento di 20 milioni di euro per la ristrutturazione del carcere». «Poggioreale non è più il peggior carcere d'Europa, come si diceva fino a pochi anni fa - gli ha fatto eco il Garante nazionale dei detenuti Felice Maurizio D'Etto - Nonostante le difficoltà, l'istituto napoletano si sta segnalando per una serie di iniziative positive per il trattamento, la formazione e la rieducazione

unitaria e l'impegno, tra livello nazionale e locale, sta già dando i suoi frutti. In particolare, in collaborazione con la Regione Campania, si sta parlando ora di potenziare la medicina penitenziaria per dare sostegno ai detenuti più fragili». Lezioni di pizza ma anche lezioni di vita, dicono a gran voce, i detenuti che hanno partecipato al progetto. «Dentro ho conosciuto il male. Questo percorso mi ha insegnato che c'è anche il bene. Ora indicherò a mio figlio la strada giusta da seguire», spiega Giovanni. «Il progetto ha insegnato a questi giovani qualcosa che va ben oltre la semplice preparazione della pizza. È stato un momento di confronto e scambio» ha sottolineato la coordinatrice del progetto Rina Ziccardi.

dei detenuti. Si tratta di percorsi che lo Sato deve garantire, che servono ad abbassare il tasso di recidiva e preparare queste persone per quando saranno fuori. Le criticità ci sono e sono ben note, ma è importante dare una risposta



Poggioreale, una pizza al “gusto” di libertà

Venti detenuti hanno accesso a un corso che significa rieducazione e avere un’opportunità una volta liberi

di *Cristiana Conte*

CONDIVIDI: [f](#) [t](#) [in](#) [✉](#)

Ven 17 Mag 2024 09:02

NAPOLI. Una pizza che ha il sapore della libertà e del riscatto. L'hanno servita ieri ai loro cari, in occasione della Giornata Internazionale delle Famiglie, all'interno del carcere di Poggioreale, i detenuti coinvolti nel percorso di formazione e lavoro "Brigata Caterina - Pizzeria e Pizzaioli". Finanziato dalla Regione Campania e promosso dalla casa circondariale "Giuseppe Salvia", il progetto è realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco con Apl lavoro. Grazie alla preziosa iniziativa di formazione e di inclusione sociale e lavorativa, 16 reclusi coinvolti nel percorso formativo, che dura fino a luglio, otterranno la qualifica di pizzaioli e avranno l'opportunità di spendersi questa competenza, una volta fuori. Per quattro detenuti, invece, è addirittura già scattato un contratto di lavoro. Sono stati assunti da Gesco nel ruolo di pizzaioli e rider proprio all'interno della Pizzeria Brigata Caterina, nata nel penitenziario napoletano grazie al sostegno dell'Arcidiocesi di Napoli. Dal forno della Brigata vengono sfornate ogni sera circa 250 pizze, vendute a un prezzo calmierato (4/5 euro) e trasportate tra i vari padiglione dai rider. «Formazione e lavoro sono due anelli importanti della stessa catena» spiega il direttore della casa circondariale "Giuseppe Salvia" Carlo Berdini che, di fronte ai nodi problematici che ancora riguardano la sua struttura tra sovraffollamento e carenza di operatori, ha sottolineato: «Sono criticità ben note ma noi ci stiamo attivando. Proprio ora è partito un investimento di 20 milioni di euro per la ristrutturazione del carcere». «Poggioreale non è più il peggior carcere d'Europa, come si diceva fino a pochi anni fa – gli ha fatto eco il Garante nazionale dei detenuti Felice Maurizio D'Ettore – Nonostante le difficoltà, l'istituto napoletano si sta segnalando per una serie di iniziative positive per il trattamento, la formazione e la rieducazione dei detenuti. Si tratta di percorsi che lo Stato deve garantire, che servono ad abbassare il tasso di recidiva e preparare queste persone per quando saranno fuori. Le criticità ci sono e sono ben note, ma è importante dare una risposta unitaria e l'impegno, tra livello nazionale e locale, sta già dando i suoi frutti. In particolare, in collaborazione con la Regione Campania, si sta parlando ora di potenziare la medicina penitenziaria per dare sostegno ai detenuti più fragili». Lezioni di pizza ma anche lezioni di vita, dicono a gran voce, i detenuti che hanno partecipato al progetto. «Dentro ho conosciuto il male. Questo percorso mi ha insegnato che c'è anche il bene. Ora indicherò a mio figlio la strada giusta da seguire», spiega Giovanni. «Il progetto ha insegnato a questi giovani qualcosa che va ben oltre la semplice preparazione della pizza. È stato un momento di confronto e scambio» ha sottolineato la coordinatrice del progetto Rina Ziccardi.



La linea: Carcere Poggioreale, una pizza che sa di riscatto e di libertà

A Poggioreale la pizzeria dei detenuti: imparare un lavoro da portare «fuori»

di Claudio Mazzone

Quattro reclusi già assunti all'esterno. Altri 20 seguiranno un corso, poi il titolo professionale



Il vociare dei bambini che corrono con in mano palloncini colorati. Il profumo della pizza e della frittura. I colori dei vestiti delle donne agghindate a feste. Il blu delle divise della polizia penitenziaria e il rosso dei cappelli dei pizzaioli. Il piazzale Giuseppe Salvia all'interno del carcere di Poggioreale ieri si è popolato di un'umanità capace di abbattere quelle barriere, fisiche e non, che segnano il limite invalicabile tra il dentro e il fuori di ogni penitenziario

Il merito è del progetto

«Brigata Caterina-Pizzeria e Pizzaioli», un percorso di formazione e lavoro promosso dalla casa circondariale e realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco con fondi regionali. Due forni interni alla struttura penitenziaria sfornano 300 pizze al giorno, vendute direttamente ai detenuti; 20 persone, tra i 27 e 64 anni, che attraverso 600 ore di corso conseguiranno il titolo professionale di pizzaiolo, riconosciuto dalla Regione Campania. Venti detenuti che provano così a ricostruire la propria umanità partendo dal lavoro. Quattro sono già stati assunti da Gesco, due rider che consegnano le pizze nelle celle e due pizzaioli che si misurano quotidianamente con l'antica arte partenopea.

Ieri i pizzaioli «diversamente liberi», hanno avuto l'occasione di far assaggiare le loro pizze ai familiari, trascorrendo una mattinata insieme e festeggiando così la giornata mondiale della famiglia.

Il cambiamento

«Questi progetti — dice il direttore di Poggioreale Carlo Berdini — sono fondamentali perché danno ai detenuti competenze spendibili nel mondo del lavoro e sono parte di un percorso più ampio di cambiamento». Un cambiamento che a Poggioreale è necessario visti i numeri del sovraffollamento e le criticità strutturali. «Quella di oggi — precisa Berdini — non è una manifestazione che nasconde i problemi di Poggioreale e del sistema penitenziario in generale. Su questo stiamo lavorando quotidianamente con progetti concreti a partire dalla ristrutturazione dei padiglioni. È partito — aggiunge — un appalto di 20 milioni per l'adeguamento dei padiglioni, inizieremo con il "reparto Napoli" e poi seguiranno gli altri. Il cambiamento è in campo ed è sotto gli occhi di tutti a partire dal fatto che stiamo per riaprire la sala ludica per i bambini che vengono a trovare il padre detenuto».

Il lavoro diventa il fondamento di una pena che deve riscoprire il valore rieducativo. «Il carcere — dice Sergio D'Angelo, presidente di Gesco — non può essere considerato un mondo a parte ma è parte del mondo. Qui dentro occorre riprodurre la vita sociale e offrire opportunità in modo che, coerentemente con la Costituzione, la pena assolva soprattutto alla funzione rieducativa. Esperienze come questa — sottolinea — dovrebbero essere la normalità e non l'eccezione. Se si abbatte la recidiva e si assicura un futuro vero ai detenuti, il carcere diventa un luogo di riscatto per l'intero territorio e non un problema per la comunità».

Strumento sociale

La pizza a Poggioreale è uno strumento concreto di riscatto sociale per i detenuti. «Ho 31 anni — racconta Giovanni, uno dei pizzaioli della brigata Caterina —. Sono in carcere da un anno e mezzo e questo corso mi ha insegnato a fare la pizza e mi ha ridato la fiducia nel prossimo perché ho scoperto che fuori c'è ancora qualcuno che crede in me, che mi vede come un essere umano che ha sbagliato e non come un mostro. Oggi c'è qui mio figlio e ho l'occasione con questa pizza — mostra fiero una Margherita — di fargli assaggiare il sapore del mio riscatto». Un riscatto che diventa reale quando Giovanni entra nel piazzale Salvia sfilando con i suoi compagni e il figlio dice: «Mamma, come è bello papà con la divisa da pizzaiolo, sembra nuovo».

Qui Poggioreale

La (nostra) pizza con i familiari: che emozione

Apertura speciale alle tradizioni napoletane nel carcere di Poggioreale. La possibilità che ci è stata data di partecipare al corso di formazione per maestri pizzaioli, ha significato per noi una speranza di cambiamento concreto una volta fuori da qui. Abbiamo ospitato le nostre famiglie e abbiamo cucinato per loro. Per alcuni di noi questa occasione ci ha permesso di mangiare insieme ai nostri figli per la prima volta perché sono nati durante la nostra detenzione. È stato un corso di vita, che ci ha fatto evadere dalla quotidianità del carcere e questo per noi è fondamentale. Avere la speranza di un futuro diverso. Abbiamo toccato con le nostre mani la possibilità di poter cambiare. Questa possibilità c'è stata data da un corso di titolo professionalizzante riconosciuto e finanziato dalla Regione Campania,



Foto di gruppo a Poggioreale con i partecipanti

realizzato dalla Scuola di Formazione del consorzio Gesco. Grazie alla "Pizzeria Brigata Caterina", che è situata all'interno del carcere, oltre che lavorare già, possiamo offrire agli altri, su prenotazione e pagando una cifra esigua, una pizza margherita appena sfornata in cella. Con nostra gioia questa iniziativa ha sortito risonanza mediatica anche

tra il Garante nazionale dei diritti dei detenuti Felice Maurizio D'Ettore, il Garante campano Samuele Ciambriello, la Dirigente del Consorzio Gesco Claudia Saioni e il cantante musicista Mario Maglione.

Tutti i detenuti del corso di pizzaioli (dalla finestra del carcere di Poggioreale)

© DIFFUSIONE REGIONALE



La linea: Carcere Poggioreale, una pizza che sa di libertà

★ Informazione

La linea | Aggiunto: 25/05/2024

Rossella Strianese ha raccolto le testimonianze dei detenuti coinvolti nel percorso di formazione e lavoro "Brigata Caterina", che in occasione della Giornata internazionale delle famiglie, hanno servito la pizza ai propri cari.



la
linea

Seguici su



Il progetto "Brigata Caterina"

Poggioreale, una pizzeria nel carcere "Un aiuto ai detenuti per reinserirsi"

Una pizzeria nel carcere di Poggioreale. Si chiama "Brigata Caterina" e forma aspiranti pizzaioli tra le mura della casa circondariale napoletana. Un progetto destinato a venti detenuti. Ogni giorno due pizzaioli preparano 250 pizze, le classiche margherita e marinara cotte rigorosamente in forno a legna, vendute al costo di 4 euro, e altrettanti rider si occupano delle consegne. Nell'autunno scorso è partito il secondo corso di formazione lavoro "Pizzeria e pizzaioli", promosso in



Sergio D'Angelo

collaborazione con l'Arcidiocesi di Napoli e realizzato dal gruppo di imprese sociali Gesco e che grazie a fondi regionali ha permesso l'attivazione di un percorso di formazione e accompagnamento all'inserimento lavorativo all'interno del carcere destinato a venti detenuti. Attualmente gli allievi sono sedici di età compresa tra i 27 e

170 anni e alla fine del corso che avrà una durata di 600 ore di formazione, conseguiranno un titolo professionale di pizzaiolo riconosciuto dalla Regione Campania. «Il carcere - spiega Sergio d'Angelo, presidente di Gesco - va considerato non un mondo a parte, ma parte della società, se vogliamo evitare che i detenuti, a conclusione del proprio percorso di pena, escano dal carcere più incattiviti di prima». **an.pell.**

DI VAIO, SIMBOLO DI CHI SI RIPRENDE LA VITA

di **Sergio D'Angelo**

Salutiamo una persona che è stata negli ultimi anni il simbolo di una Napoli che sa risalire su dal baratro e risplendere suo malgrado.

In tanti hanno scritto di Gaetano Di Vaio, che per un incidente in moto sulle maledette strade dissestate della nostra periferia ha perso la vita a 56 anni, con ancora moltissimo da dire e da fare. È il segno di un amore per la città che lui ha ricambiato in ogni istante della sua vita, almeno di quella dopo il carcere.

Io l'ho conosciuto qualche anno fa, e la sua storia si è intrecciata alla mia e a quella del mondo sociale naturalmente, senza alcun inciampo. In fondo le premesse erano le stesse, e pure i sogni: chi, come noi, nasce e cresce in quartieri a dir poco difficili, può o finire male o sentire dentro di sé la voglia di ribellarsi e di essere lui stesso un protagonista del cambiamento. Gaetano l'anelito alla ribellione l'ha avuto in carcere, dove aveva cominciato a leggere e a coltivare le sue passioni, tra cui la recitazione. Era curioso, intraprendente, chiacchierone e vivace, come un eterno adolescente alla scoperta continua di se stesso nel mondo. Uscito dal carcere, nel 2003, decise di fare subito le cose in grande, fondando una casa di produzione cinematografica, la «Figli del Bronx», diventata poi «Bronx Film». Un nome che racchiudeva il concetto di periferia, di disagio e di riscatto attraverso il cinema. E Gaetano c'è riuscito, trasformando la sua casa di produzione in una delle realtà indipendenti più interessanti nel mondo cinematografico italiano, realizzando cortometraggi, documentari e lungometraggi e ottenendo importanti riconoscimenti, tra cui il «Leone d'oro per il futuro» a Venezia con «Jà-bas - Educazione criminale» scritto e diretto dall'amico Guido Lombardi e realizzato anche con il sostegno di Gesco.

Ma a Gaetano non interessava solo il cinema né passare dalla cella al red carpet. Lui aveva sempre in mente il lavoro sociale, tanto che negli ultimi anni voleva realizzare un progetto sociale di assistenza legale per le persone più disagiate: un servizio vicino alle famiglie più povere, che magari non capivano niente nell'intricato mondo degli azzeca-



garbugli. La sua era stata, fino al giorno dell'assurdo incidente, una storia a lieto fine. Gaetano si era guadagnato una seconda possibilità e ci teneva che tutti conoscessero la sua storia, perché in fondo sapeva di essere un simbolo, ma anche un'eccezione. E voleva che tutti potessero farcela, come ce l'aveva fatta lui.

Il suo curriculum è stato già ricordato un po' ovunque, dalle partecipazioni a Gomorra, ai film - tra cui «Napoli Napoli Napoli» di Abel Ferrara e «Veleno» con Luisa Ranieri e Massimiliano Gallo sulla terra dei fuochi, e tanti altri - fino al libro a quattro mani con Guido Lombardi, «Non mi avrete mai».

«Bisogna essere grati per quel che abbiamo senza affliggerci per ciò che non abbiamo avuto» aveva scritto sui social negli ultimi giorni. Gaetano aveva conosciuto la povertà, il dolore, la sofferenza e anche il riscatto ma mi piace ricordare che era, più di tutto, un uomo dal pensiero libero, mai conformista.

Un uomo che si è battuto sempre per gli ultimi e non c'è stata una sua produzione che non li avesse come protagonisti. Li ha raccontati mettendosi dalla loro parte, dal punto di vista della sua Scampia e sentendosi sempre in un territorio di frontiera, anche quando era al riparo dal disagio e dal passato difficile.

Come il titolo del libro, amava dire che non l'avrebbero mai avuto e davvero nessuno l'ha potuto «avere» mai alla sua mercé. Noi sentiremo la mancanza della sua amicizia, delle chiacchierate interminabili e piene di idee, della sua libertà di vivere e di pensare, che davvero faceva la differenza. È presto anche solo ipotizzarlo, ma voglio comunque coltivare la speranza che possa esserci qualcuno disposto a non dissipare il grande patrimonio di esperienze e di idee che Gaetano aveva realizzato, proseguendo la strada da lui tracciata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Comunicato stampa

Mobilità sostenibile: soluzioni per potenziare il car sharing nella città di Bacoli

Martedì 28 maggio 2024

ore 18

Villa Comunale di Bacoli

NAPOLI, 24 Maggio 2024 – Puntare sul car sharing con proposte concrete come l'individuazione di stalli comunali e l'installazione di colonnine di ricarica. Così la promozione della mobilità sostenibile torna ad essere centrale nel Comune di Bacoli che aveva già patrocinato e ospitato, lo scorso 22 marzo presso la Casina Vanvitelliana, la presentazione ufficiale del progetto **Amicar Flegrea**, sostenuto dalla Fondazione CON IL SUD.

Lo stesso progetto organizza per **martedì 28 maggio alle ore 18**, presso la Villa Comunale di Bacoli un incontro nell'ambito delle iniziative di sensibilizzazione sul territorio promosse da Legambiente Iride Napoli in collaborazione con l'amministrazione comunale e il gruppo di imprese sociali Gesco.

Saranno presenti all'incontro: il sindaco di Bacoli **Josi Gerardo della Ragione**, l'assessore al Bilancio del Comune di Bacoli **Rosaria Di Meo**, il presidente della pro loco di Bacoli **Giuseppe Illiano**, il direttore del gruppo Gesco **Giacomo Smarrazzo**, il responsabile Innovation & Research dell'Ente Autonomo Volturno (EAV) **Pasquale Rovito**, la responsabile di Legambiente Iride Napoli **Anna Savarese**, il responsabile del progetto Amicar Flegrea **Vittorio de Majo**, il presidente di Unico Campania **Gaetano Ratto** e il responsabile di NHP **Mario Cuollo Conforti**.

L'incontro sarà l'occasione per presentare il progetto di potenziamento del car sharing elettrico nella città di Bacoli attraverso l'individuazione di parcheggi e stalli comunali, l'installazione di colonnine di ricarica, la previsione di hub di interscambio modale nella stazione di Torregaveta e l'attivazione di servizi e apposite app.

*Il progetto **Amicar Flegrea**, sostenuto dalla Fondazione CON IL SUD, con capofila Gesco, sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di car sharing e l'altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: NHP S.R.L, Cooperativa Sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, Ente Autonomo Volturno (EAV), Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride Napoli e cooperativa NClick.*



Mobilità sostenibile: soluzioni per potenziare il car sharing nella città di Bacoli



Puntare sul car sharing con proposte concrete come l'individuazione di stalli comunali e l'installazione di colonnine di ricarica. Così la promozione della mobilità sostenibile torna ad essere centrale nel Comune di Bacoli che aveva già

patrocinato e ospitato, lo scorso 22 marzo presso la Casina Vanvitelliana, la presentazione ufficiale del progetto Amicar Flegrea, sostenuto dalla Fondazione CON IL SUD.

Se ne discuterà martedì 28 maggio 2024 alle ore 18, presso la Villa Comunale di Bacoli, nel corso dell'incontro organizzato nell'ambito delle iniziative di sensibilizzazione sul territorio promosse da Legambiente Iride Napoli in collaborazione con l'amministrazione comunale e il gruppo di imprese sociali Gesco.

Saranno presenti all'incontro: il sindaco di Bacoli Josi Gerardo della Ragione, l'assessore al Bilancio del Comune di Bacoli Rosaria Di Meo, il presidente della pro loco di Bacoli Giuseppe Illiano, il direttore del gruppo Gesco Giacomo Smarrazzo, il responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturmo (EAV) Pasquale Rovito, la responsabile di Legambiente Iride Napoli Anna Savarese, il responsabile del progetto Amicar Flegrea Vittorio de Majo, il presidente di Unico Campania Gaetano Ratto e il responsabile di NHP Mario Cuollo Conforti.

L'iniziativa sarà l'occasione per presentare il progetto di potenziamento del car sharing elettrico nella città di Bacoli attraverso l'individuazione di parcheggi e stalli comunali, l'installazione di colonnine di ricarica, la previsione di hub di interscambio modale nella stazione di Torregaveta e l'attivazione di servizi e apposite app.

Il progetto Amicar Flegrea, sostenuto dalla Fondazione CON IL SUD, con capofila Gesco, sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di car sharing e l'altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: NHP S.R.L, Cooperativa Sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, Ente Autonomo Volturno (EAV), Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride Napoli e cooperativa NClick.

Mobilità sostenibile: il car sharing conquista la provincia napoletana, presentazione di Amicar Flegrea venerdì 22 a Bacoli

Di Redazione Gazzetta di Napoli - 19 Marzo 2024



- pubblicità -

=

Arriva **Amicar Flegrea**, progetto di car sharing e di trasporto con persone a limitata capacità motoria, che agevola i collegamenti tra Napoli e tutto il territorio dei Campi Flegrei. L'iniziativa di sharing mobility, avviata nei mesi scorsi grazie al sostegno di

Fondazione CON IL SUD e a un progetto con capofila **Gesco**, sarà presentata ufficialmente in occasione dell'incontro **La mobilità sostenibile al Sud tra obiettivi raggiunti e nuove sfide** in programma nella **Sala Ostrichina** della Casina Vanvitelliana di Bacoli per **venerdì 22 marzo 2024** dalle ore 10 alle 13,

L'**iniziativa** vuole rappresentare un'occasione di confronto per i protagonisti del mondo dei trasporti nel territorio flegreo, per contribuire non solo a migliorare i collegamenti con il centro città ma anche a ridurre gli effetti ambientali dovuti al traffico e alle emissioni dei veicoli tradizionali.



L'incontro si colloca all'interno delle iniziative di educazione e sensibilizzazione ai temi dell'ambiente e della sostenibilità previste dal progetto Amicar Flegrea e rivolte alla cittadinanza, con particolare riguardo alle nuove generazioni.

Il programma della mattinata (inizio ore 10), dopo i saluti del sindaco di Bacoli, **Josi Gerardo della Ragione**, prevede gli interventi di: **Giacomo Smarrazzo**, direttore del gruppo Gesco; **Pasquale Rovito**, responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturmo (EAV); **Anna Savarese**, responsabile di Legambiente Iride Napoli; **Vittorio De Majo**, responsabile del progetto Amicar Flegrea; **Roberto Laringe**, presidente di Federalberghi Area flegrea; **Luigi Licchelli**, presidente nazionale di AssoSharing; **Maria Paradiso**, professore ordinario di Geografia Politica al Dipartimento Studi Umanistici dell'università Federico II di Napoli. Modera i lavori il giornalista **Roberto Calise**, esperto di mobilità e trasporti.

A seguire, alle ore 12, all'interno del Parco Borbonico antistante alla Casina Vanvitelliana, è previsto un momento di intrattenimento musicale che vedrà la direzione artistica di **Massimo Jovine** con protagonisti **Simona Boo e Bimbi di fumo, Nicola Caso, Federica Ottobrini e Annibale**.

*Il progetto **Amicar Flegrea** sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di Car Sharing e l'altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: Gruppo di imprese sociali Gesco, NHP S.R.L, Cooperativa Sociale*

Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, EAV, Ente Autonomo Volturmo, Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride e cooperativa NClick.

ATTUALITA'

Mobilità sostenibile: soluzioni per potenziare il car sharing nella città di Bacoli

Data: 27 Maggio 2024

Martedì 28 maggio 2024

Author: Domenico Caiazza

0 Commenti

ore 18

Villa Comunale di Bacoli

NAPOLI, 27 maggio 2024 – Puntare sul car sharing con proposte concrete come l'individuazione di stalli comunali e l'installazione di colonnine di ricarica. Così la promozione della mobilità sostenibile torna ad essere centrale nel Comune di Bacoli che aveva già patrocinato e ospitato, lo scorso 22 marzo presso la Casina Vanvitelliana, la presentazione ufficiale del progetto **Amicar Flegrea**, sostenuto dalla Fondazione CON IL SUD.

Lo stesso progetto organizza per **martedì 28 maggio alle ore 18**, presso la Villa Comunale di Bacoli un incontro nell'ambito delle iniziative di sensibilizzazione sul territorio promosse da Legambiente Iride Napoli in collaborazione con l'amministrazione comunale e il gruppo di imprese sociali Gesco.

Saranno presenti all'incontro: il sindaco di Bacoli **Josi Gerardo della Ragione**, l'assessore al Bilancio del Comune di Bacoli **Rosaria Di Meo**, il presidente della pro loco di Bacoli **Giuseppe Illiano**, il direttore del gruppo Gesco **Giacomo Smarrazzo**, il responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturno (EAV) **Pasquale Rovito**, la responsabile di Legambiente Iride Napoli **Anna Savarese**, il responsabile del progetto Amicar Flegrea **Vittorio de Majo**, il presidente di Unico Campania **Gaetano Ratto** e il responsabile di NHP **Mario Cuollo Conforti**.

L'incontro sarà l'occasione per presentare il progetto di potenziamento del car sharing elettrico nella città di Bacoli attraverso l'individuazione di parcheggi e stalli comunali, l'installazione di colonnine di ricarica, la previsione di hub di interscambio modale nella stazione di Torregaveta e l'attivazione di servizi e apposite app.

*Il progetto **Amicar Flegrea**, sostenuto dalla Fondazione CON IL SUD, con capofila Gesco, sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di car sharing e l'altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: NHP S.R.L, Cooperativa Sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, Ente Autonomo Volturno (EAV), Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride Napoli e cooperativa NClick.*

Mobilità sostenibile, soluzioni per potenziare il car sharing nella città di Bacoli

di Redazione

CONDIVIDI:

Lun 27 Mag 2024 13:00

Puntare sul car sharing con proposte concrete come l'individuazione di stalli comunali e l'installazione di colonnine di ricarica. Così la promozione della mobilità sostenibile torna ad essere centrale nel Comune di Bacoli che aveva già patrocinato e ospitato, lo scorso 22 marzo presso la Casina Vanvitelliana, la presentazione ufficiale del progetto **Amicar Flegrea**, sostenuto dalla Fondazione CON IL SUD.

Lo stesso progetto organizza per **martedì 28 maggio alle ore 18**, presso la Villa Comunale di Bacoli un incontro nell'ambito delle iniziative di sensibilizzazione sul territorio promosse da Legambiente Iride Napoli in collaborazione con l'amministrazione comunale e il gruppo di imprese sociali Gesco.

Saranno presenti all'incontro: il sindaco di Bacoli **Josi Gerardo della Ragione**, l'assessore al Bilancio del Comune di Bacoli **Rosaria Di Meo**, il presidente della pro loco di Bacoli **Giuseppe Illiano**, il direttore del gruppo Gesco **Giacomo Smarrazzo**, il responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturmo (EAV) **Pasquale Rovito**, la responsabile di Legambiente Iride Napoli **Anna Savarese**, il responsabile del progetto Amicar Flegrea **Vittorio de Majo**, il presidente di Unico Campania **Gaetano Ratto** e il responsabile di NHP **Mario Cuollo Conforti**.

L'incontro sarà l'occasione per presentare il progetto di potenziamento del car sharing elettrico nella città di Bacoli attraverso l'individuazione di parcheggi e stalli comunali, l'installazione di colonnine di ricarica, la previsione di hub di interscambio modale nella stazione di Torregaveta e l'attivazione di servizi e apposite app.

Il progetto Amicar Flegrea, sostenuto dalla Fondazione CON IL SUD, con capofila Gesco, sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di car sharing e l'altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: NHP S.R.L, Cooperativa Sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, Ente Autonomo Volturmo (EAV), Comune Monte di Procida, Cras S.R.L, Legambiente Iride Napoli e cooperativa NClick.

LE INIZIATIVE

Bacoli potenzia il car sharing, le nuove soluzioni proposte

[A Napoli arriva Amicar, car sharing con auto elettriche](#)

CRONACA DI NAPOLI

CRONACA FLEGREA

ULTIME NOTIZIE

di GUSTAVO GENTILE

27 MAGGIO 2024 - 11:54

La promozione della mobilità sostenibile torna a essere centrale nel Comune di Bacoli, con un forte impegno verso il potenziamento del car sharing. Tra le proposte concrete vi sono l'individuazione di stalli comunali e l'installazione di colonnine di ricarica per veicoli elettrici. Il progetto Amicar Flegrea, sostenuto dalla Fondazione con il Sud e presentato ufficialmente lo scorso 22 marzo presso la Casina Vanvitelliana, è al centro di questa iniziativa.

Il progetto, promosso da Legambiente Iride Napoli in collaborazione con l'amministrazione comunale e il gruppo di imprese sociali Gesco, organizza un incontro domani, martedì 28 maggio alle 18, alla Villa Comunale di Bacoli. All'incontro saranno presenti figure di rilievo come il sindaco di Bacoli Josi Gerardo della Ragione, l'assessora al Bilancio del Comune di Bacoli Rosaria Di Meo, il presidente della pro loco di Bacoli Giuseppe Illiano, il direttore del gruppo Gesco Giacomo Smarrazzo.

E ancora, il responsabile della Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturno (EaV) Pasquale Rovito, la responsabile di Legambiente Iride Napoli Anna Savarese, il responsabile del progetto Amicar Flegrea Vittorio de Majo, il docente dell'Università degli Studi di Napoli Federico II Cino Bifulco, il presidente di Unico Campania Gaetano Ratto e il responsabile di Nhp Mario Cuollo Conforti.

E ancora, il responsabile della Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturno (EaV) Pasquale Rovito, la responsabile di Legambiente Iride Napoli Anna Savarese, il responsabile del progetto Amicar Flegrea Vittorio de Majo, il docente dell'Università degli Studi di Napoli Federico II Cino Bifulco, il presidente di Unico Campania Gaetano Ratto e il responsabile di Nhp Mario Cuollo Conforti.

Durante l'incontro verranno presentate le strategie per potenziare il car sharing elettrico a Bacoli, attraverso l'individuazione di parcheggi e stalli comunali, l'installazione di colonnine di ricarica e la creazione di hub di interscambio modale nella stazione di Torregaveta. Verranno inoltre discussi i servizi di supporto, inclusa l'implementazione di app dedicate.

Il progetto Amicar Flegrea non si limita al car sharing, ma include anche Amicare Care, un servizio dedicato al trasporto di persone con limitata capacità motoria, realizzato con veicoli full electric. Questo progetto coinvolge numerosi partner tra cui Nhp srl, cooperativa sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, Ente Autonomo Volturno (EaV), Comune di Monte di Procida, Cras srl, Legambiente Iride NAPOLI e cooperativa NClick.

AMBIENTE. NAPOLI, SOLUZIONI PER POTENZIARE CAR SHARING A BACOLI /FOTO DOMANI INCONTRO NELLA VILLA COMUNALE

(DIRE) Napoli, 27 mag. - Puntare sul car sharing con proposte concrete come l'individuazione di stalli comunali e l'installazione di colonnine di ricarica. Così la promozione della mobilità sostenibile torna ad essere centrale nel Comune di Bacoli che aveva già patrocinato e ospitato, lo scorso 22 marzo presso la Casina Vanvitelliana, la presentazione ufficiale del progetto Amicar Flegrea, sostenuto dalla Fondazione con il Sud. Lo stesso progetto organizza per domani, martedì 28 maggio alle 18, alla Villa Comunale di Bacoli un incontro nell'ambito delle iniziative di sensibilizzazione sul territorio promosse da Legambiente Iride Napoli in collaborazione con l'amministrazione comunale e il gruppo di imprese sociali Gesco.

Saranno presenti all'incontro: il sindaco di Bacoli Josi Gerardo della Ragione, l'assessora al Bilancio del Comune di Bacoli Rosaria Di Meo, il presidente della pro loco di Bacoli Giuseppe Illiano, il direttore del gruppo Gesco Giacomo Smarrazzo, il responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturno (EaV) Pasquale Rovito, la responsabile di Legambiente Iride Napoli Anna Savarese, il responsabile del progetto Amicar Flegrea Vittorio de Majo, il docente dell'università degli studi di Napoli Federico II Cino Bifulco, il presidente di Unico Campania Gaetano Ratto e il responsabile di Nhp Mario Cuollo Conforti.

L'incontro sarà l'occasione per presentare il progetto di potenziamento del car sharing elettrico nella città di Bacoli attraverso l'individuazione di parcheggi e stalli comunali, l'installazione di colonnine di ricarica, la previsione di hub di interscambio modale nella stazione di Torregaveta e l'attivazione di servizi e apposite app.

Il progetto Amicar Flegrea, sostenuto dalla Fondazione con il Sud, con capofila Gesco, sviluppa due servizi di mobilità nell'area flegrea: uno di car sharing e l'altro, Amicare Care, realizzato per il trasporto di persone con limitata capacità motoria. È realizzato utilizzando solo mezzi full electric e si avvale della partecipazione di numerosi partner: Nhp srl, cooperativa sociale Controvento, Università degli Studi di Napoli Federico II, Ente autonomo Volturno (EaV), Comune Monte di Procida, Cras srl, Legambiente Iride Napoli e cooperativa NClick.

Area flegrea

Progetto car sharing per il Comune di Bacoli

Il Comune di Bacoli che sta vivendo in questi giorni la crisi bradisismica, vuole puntare sul car sharing con l'individuazione di stalli comunali e l'installazione di colonnine di ricarica con il progetto Amicar Flegrea, sostenuto dalla Fondazione «Con il Sud». Oggi alle 18, presso la Villa Comunale di Bacoli ci sarà un incontro nell'ambito delle iniziative di sensibilizzazione sul territorio promosse da Legambiente Iride Napoli in collaborazione con l'amministrazione comunale e il gruppo di imprese sociali Gesco. Saranno presenti all'incontro: il sindaco di Bacoli Josi Gerardo della Ragione, l'assessore al Bilancio del Comune di Bacoli Rosaria Di Meo, il presidente della pro loco di Bacoli Giuseppe Illiano, il direttore del gruppo Gesco Giacomo Smarrazzo, il responsabile Transizione Digitale dell'Ente Autonomo Volturmo (EAV) Pasquale Rovito.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervista

di **Francesco Parrella**

«A Napoli il car sharing c'è ma corriamo in solitaria La città non ha attrezzature»

Smarrazzo (Gesco): parcheggi inesistenti e traffico micidiale

NAPOLI Da quattro anni esiste a Napoli un servizio di *car sharing* che potrebbe rappresentare una valida alternativa all'auto privata e al taxi, soprattutto ora che le tariffe delle auto bianche sono aumentate. Eppure, nel capoluogo partenopeo il servizio stenta a decollare.

Nel 2020 a scommettere in questo progetto di mobilità urbana e sostenibile è stato il Consorzio di cooperative sociali Gesco. «Siamo gli unici a Napoli ad offrire questo servizio — dice il presidente Giacomo Smarrazzo —. I grandi player hanno ritenuto non conveniente investire in città, per la scarsità di parcheggi e

di minuti».

Come funziona e quanto costa il servizio?

«Abbiamo una piattaforma, "amicarnapol.it", dove i nostri clienti si iscrivono ed entrano nel nostro circuito. Dall'app gli utenti hanno la

possibilità di individuare il luogo più vicino dove prenotare l'auto che useranno. Il costo è di 30 centesimi al minuto. Un servizio sicuramente più conveniente del taxi o dei monopattini, perché col *car sharing* non c'è una tariffa di

partenza: il cliente paga quello che consuma».

Il vostro *car sharing* è attivo anche nell'area flegrea: lì come vanno le cose?

«Se a Napoli il sostegno della comunità e delle istituzioni finora non c'è stato, nel-



Presidente Giacomo Smarrazzo, gruppo Gesco

le problematiche legate al traffico».

Presidente come mai Napoli non ha ancora risposto in maniera adeguata?

«Un servizio del genere avrebbe necessità di un sostegno importante in primo luogo delle istituzioni. Noi abbiamo fatto una scelta di mobilità sostenibile con un parco di auto totalmente elettriche, purtroppo a Napoli non esiste un piano pubblico di colonnine di ricarica, e questo ha condizionato molto il nostro servizio».

Che numeri registrate ogni anno?

«Ad oggi abbiamo oltre 6.000 iscritti alla nostra piattaforma, con un tasso di utilizzo che purtroppo è abbastanza basso: facciamo in media circa 2.000 sessioni al mese, con tanti spostamenti piccoli, anche di una decina



Abbiamo una dotazione di auto elettriche. Ma non c'è un piano pubblico di colonnine di ricarica



Nell'area flegrea proveremo a realizzare anche una mobilità integrata e sostenibile a beneficio dei disabili



Ad oggi abbiamo oltre 6.000 iscritti alla nostra piattaforma. Ma con un tasso di utilizzo basso

l'area flegrea, da Monte di Procida a Pozzuoli, abbiamo incrociato la disponibilità della "Fondazione con il Sud", che ha finanziato in parte il progetto, e li stiamo provando insieme con Eav a realizzare anche una sperimentazione sulla mobilità integrata e sostenibile».

Di cosa si tratta?

«Stiamo cercando di creare dei percorsi per persone con ridotta mobilità che potranno integrare il viaggio con la Circumflegrea per arrivare a Torregaveta, dove sono state eliminate le barriere architettoniche. Arrivati lì, una volta usciti dalla stazione dell'Eav il passeggero diversamente abile troverà la nostra auto con un accompagnatore che lo porterà a destinazione».

Su Napoli Gesco ha vinto un bando del Comune sulla mobilità: cosa prevede?

«Siamo dentro al progetto "MaaS4Naples", per incentivare l'utilizzo del trasporto pubblico, che poi è il principio del *car sharing*. L'obiettivo è di costruire un'unica piattaforma digitale che sia in grado di realizzare davvero l'integrazione del trasporto pubblico locale, dando la possibilità all'utente di costruirsi il proprio viaggio tra metro, Cumana, autobus e auto».

Quante auto conta la vostra flotta?

«Ad oggi abbiamo 80 auto elettriche, di cui sono utilizzate per l'area flegrea, ma devo segnalare che questo numero è destinato a diminuire».

Perché?

«Il nostro parco auto è fatto di mezzi che nolegiamo a lungo termine. Adesso stanno arrivando le prime scadenze e abbiamo difficoltà a rinnovare gli abbonamenti, perché nel frattempo i costi di noleggio sono raddoppiati, e in alcuni casi triplicati».

Avete in mente delle soluzioni per evitare che il servizio venga ridotto?

«Dopo l'estate lanceremo una campagna per ricostruire una social community, sul modello anglosassone delle public company, dove chiederemo ai fruitori del servizio di diventare sostenitori attraverso un abbonamento. Pensiamo ad un modello che già esiste, come le cooperative di comunità che si stanno realizzando sull'energia, per aggregare la domanda di servizi, apportando così vantaggi non solo economici ma anche sociali».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Comunicato stampa

Gesco: cambia guida lo storico gruppo di imprese sociali della Campania

Giacomo Smarrazzo subentra a Sergio D'Angelo nella presidenza. Una successione nel segno della continuità e del rilancio della cooperazione sociale

NAPOLI, 3 Giugno 2024 – Cambio al vertice di Gesco: il presidente e fondatore dello storico consorzio di cooperative sociali della Campania **Sergio D'Angelo** lascia la guida dopo 33 anni. Gli subentra alla presidenza il direttore del gruppo, **Giacomo Smarrazzo**. L'annuncio questo pomeriggio nel corso di un'assemblea dei dipendenti Gesco.

«Si tratta di un naturale avvicendamento, nel segno della continuità» spiega Sergio D'Angelo, che resta all'interno del CdA Gesco e continuerà a occuparsi dell'indirizzo culturale del gruppo.

Cinquantotto anni, napoletano, laureato in Economia e Commercio, esperto di cooperazione sociale, Giacomo Smarrazzo è stato a lungo responsabile amministrativo e vicepresidente di Dedalus, cooperativa sociale aderente a Gesco. Dal 2020 è direttore del gruppo e amministratore delegato, mentre dal 2012 è presidente di Era, la cooperativa a più ampia base associativa di Gesco (conta 215 soci e 300 dipendenti) nata dall'unione di quattro storiche cooperative del consorzio. Fa parte del comitato di presidenza nazionale di Legacoop sociali. «È un momento delicato e di profonda trasformazione per tutto il terzo settore – dichiara Giacomo Smarrazzo – per questo la mia presidenza comincia dalla ricostruzione della base proprietaria di Gesco, in primo luogo ridefinendo un patto partecipativo con le cooperative socie e verificando la possibilità di aprire alle persone fisiche, lavoratori ed operatori in primo luogo, l'adesione diretta a Gesco».

«L'obiettivo – conclude il neo presidente di Gesco – è che il percorso di trasformazione in atto possa concretizzarsi anche in una maggiore e diffusa proprietà del consorzio, che garantisca protagonismo e partecipazione. È questo il vero patrimonio che Gesco oggi possiede: un variegato mondo fatto di esperienze, militanza e potenziale forza di cambiamento sociale». Il nuovo CdA di Gesco è composto da: Giacomo Smarrazzo (presidente), Sergio D'Angelo, Rosario Brosca, Paola Improta, Giuseppe Pennacchio, Alessandro Vasquez.

Gesco

Nato a Napoli nel 1991 dall'unione di otto cooperative, oggi Gesco è il più grande gruppo di imprese sociali della Campania e uno dei principali del Sud Italia. Storicamente impegnato nella gestione di servizi socio-assistenziali, socio-sanitari ed educativi, Gesco ha diversificato le sue attività nel corso degli anni, promuovendo la nascita di nuove imprese sociali soprattutto nei settori della ristorazione e della mobilità sostenibile. Si è attivato inoltre nel campo culturale e della comunicazione e ha strutturato al suo interno una Scuola dedicata alla formazione e all'aggiornamento professionale. Il gruppo è impegnato in iniziative di promozione della responsabilità sociale e della cittadinanza attiva, nella tutela del verde pubblico, nell'inserimento lavorativo, nell'organizzazione di eventi pubblici e nello sport per l'integrazione sociale.

Nell'ambito sociale e socio-assistenziale, realizza servizi in integrazione e convenzione con Asl, enti pubblici e privati, per bambini e adolescenti, anziani, donne, famiglie, migranti, persone con disabilità, sofferenti psichici, persone con problemi di dipendenze e senza dimora. Gestisce comunità e case di accoglienza, asili nido, servizi di assistenza domiciliare, di riabilitazione, di animazione, di educativa territoriale, di mediazione, di inserimento lavorativo, di riduzione del danno, di strada, di pronto intervento. La sede di Gesco è a Napoli ma il gruppo opera anche in altre regioni del Centro e del Nord Italia.

Ufficio stampa
Ida Palisi
320 5698735



Gesco: cambia guida lo storico gruppo di imprese sociali della Campania

Redazione **PRIMO PIANO** 03 Giugno 2024

Ratings ☆☆☆☆☆ (0)



Cambio al vertice di Gesco: il presidente e fondatore dello storico consorzio di cooperative sociali della Campania Sergio D'Angelo lascia la guida dopo 33 anni. Gli subentra alla presidenza il direttore del gruppo, Giacomo

Smarrazzo. L'annuncio questo pomeriggio nel corso di un'assemblea dei dipendenti Gesco.

«Si tratta di un naturale avvicendamento, nel segno della continuità» spiega Sergio D'Angelo, che resta all'interno del CdA Gesco e continuerà a occuparsi dell'indirizzo culturale del gruppo.

Cinquantotto anni, napoletano, laureato in Economia e Commercio, esperto di cooperazione sociale, Giacomo Smarrazzo è stato a lungo responsabile amministrativo e vicepresidente di Dedalus, cooperativa sociale aderente a Gesco. Dal 2020 è direttore del gruppo e amministratore delegato, mentre dal 2012 è presidente di Era, la cooperativa a più ampia base associativa di Gesco (conta 215 soci e 300 dipendenti) nata dall'unione di quattro storiche cooperative del consorzio. Fa parte del comitato di presidenza nazionale di Legacoop sociali.

«È un momento delicato e di profonda trasformazione per tutto il terzo settore – dichiara Giacomo Smarrazzo – per questo la mia presidenza comincia dalla ricostruzione della base proprietaria di Gesco, in primo luogo ridefinendo un patto partecipativo con le cooperative socie e verificando la possibilità di aprire alle persone fisiche, lavoratori ed operatori in primo luogo, l'adesione diretta a Gesco».

«L'obiettivo – conclude il neo presidente di Gesco – è che il percorso di trasformazione in atto possa concretizzarsi anche in una maggiore e diffusa proprietà del consorzio, che garantisca protagonismo e partecipazione. È questo il vero patrimonio che Gesco oggi possiede: un variegato mondo fatto di esperienze, militanza e potenziale forza di cambiamento sociale».

Il nuovo CdA di Gesco è composto da: Giacomo Smarrazzo (presidente), Sergio D'Angelo, Rosario Brosca, Paola Improta, Giuseppe Pennacchio, Alessandro Vasquez.

Gesco

Nato a Napoli nel 1991 dall'unione di otto cooperative, oggi Gesco è il più grande gruppo di imprese sociali della Campania e uno dei principali del Sud Italia. Storicamente impegnato nella gestione di servizi socio-assistenziali, socio-sanitari ed educativi, Gesco ha diversificato le sue attività nel corso degli anni, promuovendo la nascita di nuove imprese sociali soprattutto nei settori della ristorazione e della mobilità sostenibile. Si è attivato inoltre nel campo culturale e della comunicazione e ha strutturato al suo interno una Scuola dedicata alla formazione e all'aggiornamento professionale. Il gruppo è impegnato in iniziative di promozione della responsabilità sociale e della cittadinanza attiva, nella tutela del verde pubblico, nell'inserimento lavorativo, nell'organizzazione di eventi pubblici e nello sport per l'integrazione sociale.

Nell'ambito sociale e socio-assistenziale, realizza servizi in integrazione e convenzione con Asl, enti pubblici e privati, per bambini e adolescenti, anziani, donne, famiglie, migranti, persone con disabilità, sofferenti psichici, persone con problemi di dipendenze e senza dimora. Gestisce comunità e case di accoglienza, asili nido, servizi di assistenza domiciliare, di riabilitazione, di animazione, di educativa territoriale, di mediazione, di inserimento lavorativo, di riduzione del danno, di strada, di pronto intervento. La sede di Gesco è a Napoli ma il gruppo opera anche in altre regioni del Centro e del Nord Italia.

Author: Redazione

Nuovo presidente



▲ Il nuovo presidente Smarrazzo

Gesco: Smarrazzo subentra a D'Angelo

Cambio al vertice di Gesco: il presidente e fondatore dello storico consorzio di cooperative sociali della Campania Sergio D'Angelo lascia la guida dopo 33 anni. Gli subentra alla presidenza il direttore del gruppo, Giacomo Smarrazzo. L'annuncio ieri pomeriggio nel corso di un'assemblea dei dipendenti Gesco. «Si tratta di un naturale avvicendamento, nel segno della continuità», spiega Sergio D'Angelo, che resta all'interno del Cda Gesco e continuerà a occuparsi dell'indirizzo culturale del gruppo. Cinquantotto anni, napoletano, laureato in Economia e Commercio, esperto di cooperazione sociale, Giacomo Smarrazzo è stato a lungo responsabile amministrativo e vicepresidente di Dedalus, cooperativa sociale aderente a Gesco. Dal 2020 è direttore del gruppo e amministratore delegato, mentre dal 2012 è presidente di Era, la cooperativa a più ampia base associativa di Gesco (conta 215 soci e 300 dipen-

denti) nata dall'unione di quattro storiche cooperative del consorzio. Fa parte del comitato di presidenza nazionale di Legacoop sociali. «È un momento delicato e di profonda trasformazione per tutto il terzo settore - dichiara Giacomo Smarrazzo - per questo la mia presidenza comincia dalla ricostruzione della base proprietaria di Gesco, in primo luogo ridefinendo un patto partecipativo con le cooperative socie e verificando la possibilità di aprire alle persone fisiche, lavoratori ed operatori in primo luogo, l'adesione diretta a Gesco». «L'obiettivo - conclude il neo presidente di Gesco - è che il percorso di trasformazione in atto possa concretizzarsi anche in una maggiore e diffusa proprietà del consorzio, che garantisca protagonismo e partecipazione. È questo il vero patrimonio che Gesco oggi possiede: un variegato mondo fatto di esperienze, militanza e potenziale forza di cambiamento sociale».

La scelta

Gesco, è Smarrazzo il nuovo presidente

Dopo 33 cambio al vertice di Gesco: il presidente e fondatore dello storico consorzio di cooperative sociali della Campania Sergio D'Angelo - consigliere comunale - lascia la guida del gruppo. Gli subentra alla presidenza il direttore del gruppo, Giacomo Smarrazzo. «Si tratta di un naturale avvicendamento, nel segno della continuità», spiega D'Angelo, che resta all'interno del CdA Gesco e continuerà a occuparsi dell'indirizzo culturale del gruppo. Smarrazzo è stato a lungo responsabile amministrativo e vicepresidente di Dedalus, cooperativa sociale aderente a Gesco che con il Comune sta trattando la gestione di alcuni spazi di Piazza Garibaldi. Dal 2020 è direttore del gruppo e amministratore delegato, mentre dal 2012 è presidente di Era, la cooperativa a più ampia base associativa di Gesco - conta 215 soci e 300 dipendenti - nata dall'unione di quattro storiche cooperative del consorzio. Fa parte del comitato di presidenza nazionale di Legacoop sociali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Terzo settore

Vertice Gesco, Smarrazzo subentra a D'Angelo

Cambio al vertice di Gesco: il presidente e fondatore dello storico consorzio di cooperative sociali della Campania Sergio D'Angelo lascia la guida dopo 33 anni. Gli subentra alla presidenza il direttore del gruppo, Giacomo Smarrazzo. L'annuncio ieri pomeriggio nel corso di un'assemblea dei dipendenti Gesco. «Si tratta di un naturale avvicendamento, nel segno della continuità», spiega Sergio D'Angelo, che resta all'interno del cda Gesco e continuerà a occuparsi dell'indirizzo culturale del gruppo. Cinquantotto anni, napoletano, laureato in Economia e Commercio, esperto di cooperazione sociale, Giacomo Smarrazzo è stato a lungo responsabile amministrativo e vicepresidente di Dedalus, cooperativa sociale aderente a Gesco. Dal 2020 è direttore del



Saluto Giacomo Smarrazzo con Sergio D'Angelo

gruppo e amministratore delegato, mentre dal 2012 è presidente di Era, la cooperativa a più ampia base associativa di Gesco (conta 215 soci e 300 dipendenti) nata dall'unione di quattro storiche cooperative del consorzio. Fa parte del comitato di presidenza nazionale di Legacoop sociali. «È un momento delicato e di profonda trasformazione per tutto il terzo settore — dichiara Giacomo Smarrazzo — per questo la mia presidenza comincia dalla

ricostruzione della base proprietaria di Gesco, in primo luogo ridefinendo un patto partecipativo con le cooperative socie e verificando la possibilità di aprire alle persone fisiche, lavoratori ed operatori in primo luogo, l'adesione diretta a Gesco. L'obiettivo — conclude il neo presidente di Gesco — è che il percorso di trasformazione in atto possa concretizzarsi anche in una maggiore e diffusa proprietà del consorzio, che garantisca protagonismo e partecipazione. È questo il vero patrimonio che Gesco oggi possiede: un variegato mondo fatto di esperienze, militanza e potenziale forza di cambiamento sociale». Il nuovo cda di Gesco è composto da: Giacomo Smarrazzo (presidente), Sergio D'Angelo, Rosario Brosca, Paola Improta, Giuseppe Pennacchio, Alessandro Vasquez.

© RIPRODUZIONE RISERVATA