

SHOPPING

L'ALLARME DEL PRESIDENTE DI CONFCOMMERCIO CHE CHIEDE CONTROLLI SERRATI

## Russo: vendite condizionate dagli abusivi

Un'invasione. È così Pietro Russo, presidente Confcommercio Napoli, ha definito la presenza più che ingombrante di venditori abusivi nelle vie dello shopping in questo scorcio di vigilia natalizia. Un'invasione che pregiudica in maniera notevolissima quello che è il risicatissimo mercato delle strenne. «Basta percorrere le vie principali dello shopping cittadino, soprattutto in questo weekend, per rendersi conto della presenza capillare ed ingombrante dei tanti rivenditori abusivi che con le loro mercanzie, di dubbia provenienza, occupano interi marciapiedi, aggravando le condizioni di invivibilità e di vergognoso degrado in cui versa la nostra città, ponendosi inoltre in sfacciata e provocatoria concorrenza sleale nei confronti delle attività commerciali legali» ha commentato Russo. «La tolleranza che si è avuta nei riguardi di tale "problema", quasi che si trattasse di un vero e proprio ammortizzatore sociale, è ingiustificabile ed inammissibile anche perché alimenta negli abusivi la convin-

zione dell'impunità. L'abusivismo e la contraffazione - ha aggiunto Russo -, che spesso costituiscono le due facce della stessa medaglia, sono una concreta e pericolosa minaccia per l'economia sana del paese in quanto colpiscono direttamente i grandi marchi di fabbrica ma anche il sistema distributivo, che nella nostra area metropolitana costituisce la principale attività produttiva». «Riteniamo - ha evidenziato il presidente di Confcommercio Napoli - non differibile una costante azione combinata e coordinata di controllo del territorio da parte delle Forze dell'Ordine per combattere questo fenomeno» guidando i sequestri di merce contraffatta da parte delle forze dell'ordine un importante segnale di contrasto al fenomeno. «È fondamentale - ha concluso Russo - un maggiore presidio del territorio da parte degli uomini della sicurezza per stroncare un giro di affari miliardario, accompagnando a questa azione politiche di sviluppo valide».



LA SPESA

ALLA PIGNASECCA PREZZI ALLE STELLE CROLLA LA VENDITA DEL PESCE. RISPETTATA LA TRADIZIONE MA QUANTITÀ INFERIORI

# Natale povero, addio capitone



Natale triste per i pescivendoli

prezzo il più possibile, altrimenti si rischia un "Natale nero". I prezzi per i prodotti da pescheria più gettonati e classici sono uniformi per tutti i commercianti, si cerca di fare cartello per aumentare i consumi.

Per il tipico capitone il prezzo si aggira tra i 22 ed i 24 euro al chilo, per i mezzi capitoni, fratelli più piccoli dei precedenti, il costo è leggermente inferiore, il massimo che si può spendere è 18 euro. «Non è come negli anni passati, - ci dicono alla Pescheria Azzurra di Luigi Gagliotta - adesso si cerca di risparmiare su tutto, anche sul pesce. Purtroppo, noi, il prezzo lo possiamo abbassare solo fino ad un certo punto, il tutto dipende da quanto lo paghiamo al mercato».

Alla Pescheria Azzurra ci fanno anche notare come, in un Natale giunto in piena crisi economica, i gusti dei napoletani siano cambiati. «Per venire in contro alle ristrettezze economiche, si preferiscono prodotti ittici meno costosi. - ci spiegano - I prodotti più venduti sono sempre gli stessi, capitoni e baccalà, ma per quelli dal prezzo più elevato, come le spigole, la flessione del consumo è evidente».

Aggirandosi tra i banchi del pesce è palese come i consumatori scelgano le spigole di allevamento a quelle di mare, che possono arrivare a costare anche 30 euro al chilo, confermando quello che i commercianti dicono da tempo: i gusti cambiano a seconda di quanti soldi ci sono nel portafoglio.

Tra gli altri evergreen della tradizione culinaria napoletana natalizia ci sono anche gli astici, che alle varie pescherie della Pignasecca, si possono trovare tra i 20 ed i 22 euro al chilo, un prezzo che in pochi sono disposti a pagare.

«Le vendite non sono in calo, il pesce a tavola a Natale non può mancare, ma i guadagni sono minori. - ci raccontano sempre alla Pescheria Azzurra - Infatti se prima si sceglieva per l'abbondanza quest'anno a tavola si mangerà il giusto, pesce per tutti ma in minor quantità».

Un barlume di speranza per i commercianti della Pignasecca è la vendita dei frutti di mare, vongole e tatarufoli, che solitamente gli acquirenti comprano il giorno di Natale o quello prima, per averli il più freschi possibile.

«Speriamo di fare cassa con i frutti di mare, altrimenti sarà un "Natale nero". - spiegano alla Pescheria da Alberto - Molti hanno già ordinato le vongole per il cenone del 24 dicembre, ma la giornata di lunedì sarà quella più caotica per la vendita dei frutti di mare, confidiamo in essa, e speriamo di risollevarci altrimenti la crisi che ci ha già colpito ci travolgerà letteralmente e non sarà solo un nero Natale ma anche per il prossimo anno ci sarà qualche perplessità».

L'INIZIATIVA VERDI ECOLOGISTI CONTRO I BOTTI

## Riporta un abete al vivaio Vinci biglietto del Napoli

I Verdi Ecologisti Carmine Attanasio, Francesco Borrelli e Vincenzo Peretti, hanno presentato ieri a Napoli la campagna contro i botti di Capodanno legandola ad una iniziativa per il recupero degli abeti che alla fine delle festività natalizie sono ancora in vita.

«Quest'anno la mano dalla a noi per salvare l'ambiente, non rischiare di perderla per sparare i botti». Questo lo slogan, lungo ma efficace, che accompagnerà la campagna dei Verdi Ecologisti contro i botti di capodanno «che ogni anno tanti dolori procurano agli uomini e alle donne di questa città».

«Senza dimenticare quello che patiscono gli animali - ha detto il responsabile dell'Agorà animalista Nando Cirella, -considerando i dati dei cani e dei gatti morti e delle menomazioni riportate da gran parte di essi».

«Abbiamo stampato centinaia di volantini e manifesti - hanno detto poi Attanasio, Borrelli e Peretti - chiedendo ai napoletani di evitare lo sparo dei botti e di preservare le mani per aiutarci in una originale iniziativa ecologista».

Attraverso la disponibilità di un vivaio tutti i cittadini dal 7 al 13 gennaio prossimo, potranno portare al centro adibito alla raccolta, gli abeti con la radice purché siano ancora in pieno stato vegetativo e ovviamente non "morti".

In cambio riceveranno un buono con il quale parteciperanno all'estrazione di due biglietti di tribuna per la prossima partita di Europa League del Napoli. E visto il premio in palio di sicuro gli organizzatori si aspettano un'adesione massiccia.



IL DOSSIER RICERCA CONDOTTA DAL MEDEATRESEARCH

## Vigilia, "vincono" i legumi sempre presenti a tavola

La Dieta Mediterranea conquista il Natale. Una ricerca del MedEatResearch dell'Università Suor Orsola Benincasa svela usi e costumi del natale gastronomico in Campania e nel Sud. Non solo. L'indagine si sposta anche sul presepe e individua i cibi più presenti nella strada dei pastori (nella foto), quelli più richiesti e che finiranno accanto alla Madonna, San Giuseppe e Gesù bambino. A tavola e sul presepe le tipicità dell'alimentazione mediterranea sono sempre più presenti. È quanto emerge dallo studio del Centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea dell'Università Suor Orsola Benincasa, diretto dall'antropologo Marino Niola. L'indagine si è svolta su un campione di tipo qualitativo, con una forte rappresentanza degli artigiani del presepe di San Gregorio Armeno. Testimoni privilegiati degli usi e costumi natalizi del Sud. Dall'analisi è emerso come la crescente valorizzazione della dieta mediterranea (nel 2010 proclamata dall'Unesco Patrimonio immateriale dell'umanità) stia influenzando la gastronomia natalizia campana. A casa come sul presepe. Sempre più tipicità mediterranee nei menù natalizi dei campani, che sono stati arricchiti da una vasta gamma di contorni di verdure, dai legumi, dalle paste al sugo. E per una sorta di rispecchiamento sociale ci sono sempre più tipicità mediterranee anche sul presepe. Dove quest'anno tra le statuine in terracotta più gettonate spiccano i fruttivendoli con le loro ceste di vimini ricolme di frutta e ortaggi di stagione, ma anche i fornai con tutti i prodotti del grano, come freselle, taralli, panini bianchi, pagnotte di farina integrale, pizze. Aumentano anche i prodotti caseari: mozzarelle, caciocotte, ricotte, caciocavalli, caprini, pecorini. «Frutta e verdura - racconta l'antropologo Niola, docente e direttore del Centro istituito presso l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli - sono i nuovi simboli della macchina devozionale campana. La new entry è la fresella nella sua versione campana o pugliese. I friarielli più gettonati sono quelli sono coltivati nell'afroagolese, nella fascia appenninica delle province di Avellino e Benevento. L'attenzione che negli ultimi anni scienziati e media hanno dedicato agli effetti benefici della dieta mediterranea sulla salute sta influenzando anche i menù natalizi degli abitanti della Campania. Aumentano i contorni a base di verdure (il 79,4% del campione totale mangia molte porzioni di verdure tra il 24 e il 25 dicembre)». A dirlo sono anche gli artigiani presepiali di San Gregorio Armeno, che quest'anno con la terracotta hanno forgiato soprattutto botteghe della frutta e della verdura, le più richieste, le più vendute e le più amate dai clienti e dagli artigiani stessi. Tra i prodotti della terra, quelli che non possono mancare sono o' piennolo e pummarola. In assoluto in Campania la frutta secca è il cibo più consumato durante tutto il periodo natalizio. Tanto che pare avere conferma il proverbio "Natale è tutto scorze, Pasca è tutto morze" (Natale è tutto scorze, Pasca è tutta morsi). Il 55% del campione intervistato la sera della Vigilia consuma frutta secca. Il 40% anche il giorno di Natale.



Andrea Acampa

SCUOLA DELL'INFANZIA "RINALDI"

## Un presepe vivente allestito con i bambini e con i genitori

Hanno lavorato duro ma la riuscita è stata eccezionale. Ieri, in prima battuta, ed oggi per replica, all'istituto dell'infanzia "Rinaldi" al corso Vittorio Emanuele, 626 gestito dalle suore di Madre Giulia Salzano, è stato allestito il presepe vivente.

I bambini di età compresa tra i 3 ed i 5 anni sono stati protagonisti ieri e lo saranno oggi del presepe vivente dalle 18 alle 20. Una nuova realtà scolastica in cui i bambini celebrano il Natale in modo diverso, una preziosa occasione per lavorare uniti ed allestire scene di vita quotidiana recuperando tutte le attività che affondano le radici nella cultura storica. I visitatori, attraverso un percorso guidato, potranno riconoscere antichi mestieri inseriti in scenografie realizzate con il contributo e l'entusiasmo di tutti: suore, bambini e mamme. Per l'occasione la madre responsabile Suor Belen ha allestito dei tavolini per il "Mercatino di Natale" in un clima febbrile e gioioso insieme alle altre sue collaboratrici ed alle mamme esponendo dei lavoretti realizzati con materiale riciclato.

di Luca Fabiani

Quest'anno a Natale la crisi arriva anche a tavola. Se, storicamente, i napoletani erano disposti a risparmiare su tutto, regali e settimane bianche, tranne che sul cenone di Natale questa volta la tendenza è fare economia anche in cucina.

Le tavole dei partenopei saranno sì ricche di prodotti tipici della tradizione ma si cercherà di risparmiare il più possibile, in particolare su prodotti con prezzi elevati, come pesce e frutti di mare.

Nel famoso e centralissimo mercato della Pignasecca, dove una grossa fetta della popolazione si approvvigiona del cibo per i cenoni, i commercianti cercano di venire in contro ai consumatori, abbassando il

**LA CRISI ARRIVA ANCHE A TAVOLA DOVE I CONSUMI SONO RIDOTTI ALL'OSSO. I PREZZI LIEVITANO E IMPONGONO SCELTE CULINARIE ANCHE ATIPICHE. I COMMERCianti SPERANO IN QUESTE ULTIME ORE**

CAMERA DI COMMERCIO PER "VIGILIA INSIEME"

## Oltre mille persone attese per il pranzo in Galleria

Sono attese oltre mille persone domani alle 12.30, al tradizionale pranzo di beneficenza promosso dalla Camera di Commercio partenopea nella Galleria Principe di Napoli.

L'iniziativa, giunta alla diciassettesima edizione, rientra negli eventi del programma "Il Nostro Natale" organizzato dall'ente camerale partenopeo, ed è realizzata dall'associazione Amici della Galleria onlus con la collaborazione di diversi sponsor. Per gli ospiti della "Vigilia Insieme", è stato preparato un menu classico nel solco della tradizione: prosciutto e mozzarella, pennette alla Maria Carolina, frittura di calamari e gamberi, rollé di vitello, patate al forno e broccoli di Natale, cassatine, panettone, vino bianco e vino rosso, acqua minerale e spumante per il brindisi rituale.

I volontari (quest'anno sono circa 200 tra i quali anche scout) allestiranno tavole imbandite con bicchieri di cristallo e posateria per ogni portata, e addobbi natalizi. Saranno offerti pacchi dono e la manifestazione, che si svolgerà con la collaborazione dell'Ordine Costantiniano della Real Casa di Borbone e sarà allietata da musiche e canti.

Grazie all'intervento degli sponsor saranno anche distribuiti pacchi dono e sarà allestito un albero di Natale, alto circa 7 metri e composto da 250 piantine regalate alle donne che partecipano al pranzo.

Interverrà anche il sindaco di Napoli, Luigi de Magistris. «La casa delle imprese - spiega Maurizio Maddaloni, presidente della Camera di Commercio - vuole essere concretamente vicina a chi è nel bisogno specie in un momento nel quale più forti si evidenziano le contraddizioni. La solidarietà è il tema dominante delle iniziative realizzate nell'ambito di "Il Nostro Natale", un programma di eventi incentrato sulla promozione delle attività imprenditoriali e turistiche che non dimentica però i più deboli e i più bisognosi».