

Cronaca dei bulli

Bullismo fenomeno in crescita anche a Cava

Anche Cava fa i conti con quello che diventa sempre più un pericoloso fenomeno sociale, il bullismo. Numerose le segnalazioni pervenute a Palazzo di Città nei mesi scorsi. Ragazzi che schiamazzano, urlano, scherniscono e molestano i passeggeri sugli autobus della CSTP diretti alle frazioni. Le segnalazioni sono arrivate da passeggeri, ma anche dagli stessi operatori della CSTP inermi di fronte a un fenomeno difficile da arginare. Nei giorni scorsi l'assessore alla sicurezza Alfonso Senatore dopo aver disposto al controllo agenti in borghese e individuato decine di ragazzi dediti al bullismo ha portato in Giunta la proposta di un programma di educazione nelle scuole. Il fenomeno è molto complesso, si pensa ad un recupero attraverso l'aiuto di psicologi e l'obbligo di un impegno nel sociale per questi ragazzi. Previste anche visite in riformatorio per circa cinquanta di loro affinché prendano coscienza delle conseguenze a cui vanno incontro.

01 03 2008 Piano antibulli: identificati 41 giovani ed elevate 16 multe

Dopo numerose segnalazioni da parte dei cittadini che sono soliti prendere l'autobus per ritornare a casa, alle 20.30 è partito il piano antibulli, che ha portato all'identificazione di 41 giovani, 16 sono stati multati per non aver obbligato il biglietto, mentre un minorenne è stato diffidato dopo aver inseguito, a bordo del suo motorino, l'autobus su cui viaggiavano i suoi compagni insultandoli ad ogni fermata.

17 03 2008 Identificati altri 8 bulli; convocati i genitori

Sono stati identificati altri 8 minorenni responsabili di atti di bullismo sugli autobus del CSTP. Da Palazzo di Città, sono partite le lettere di convocazione per i genitori dei ragazzini tra i 13 e i 15 anni. Le accuse sono pesanti: insulti e minacce contro i passeggeri, danneggiamento dei sedili dell'autobus, danneggiamento delle porte a chiusura automatica, danneggiamento dei finestrini.

Intervista all'assessore alla sicurezza Alfonso Senatore “Sconfiggeremo il bullismo a Cava”

Vincenzo Lamberti

Sui casi di bullismo che si sono verificati negli ultimi tempi anche a Cava, abbiamo intervistato l'assessore alla sicurezza del Comune di Cava, l'avvocato Alfonso Senatore, impegnato in prima linea contro tale fenomeno.

Assessore Senatore, cosa spinge giovanissimi ragazzi a comportamenti così incomprensibili, come insultare i deboli, a dedicarsi ad atti di vandalismo e intolleranza?

“Il fenomeno del bullismo è il frutto dei nostri tempi. Del periodo di basso impero che stiamo vivendo. Deriva dalla carente dei valori, dal forte disagio giovanile e dal venire meno delle istituzioni fondamentali per una società civile: famiglia, scuola, e religione. Deriva, infine, dai cattivi esempi che vengono propinati alle generazioni nuove e giovanili”.

Come contrastare questo fenomeno?

“L'amministrazione cavese, invece di masturbarsi nell'analisi vuota e vana del fenomeno, e di piangersi addosso, ha deciso di affrontare sul serio e combattere il fenomeno pericolosissimo del bullismo. Specie se sottovalutato e trascurato. È iniziata, quindi, una forte e decisa azione

repressiva sui pullman e nelle scuole e dovunque il fenomeno si annidi. Questa azione necessaria, ma non decisiva, per sgominare ed estirpare dalle radici l'ormai fenomeno di moda è stata affiancata, quindi, da un'altrettanta forte e decisiva azione di prevenzione ed educazione. Corsi di educazione nelle scuole; progetto con il Tribunale dei Minorenni; coinvolgimento delle famiglie, professori, parroci, e associazioni, il tutto guidato dalla mano esperta di psicologici e sociologi, conoscitori del disagio e del mondo giovanile. I risultati sono sotto gli occhi di tutti. Bisogna solo insistere, persistere e perseverare senza indulgere su questa strada maestra”. **Oltre al fenomeno del bullismo ci si chiede: come mai tanti delitti efferati commessi in famiglia?**

“Ormai ogni città ha i suoi delitti perpetrati tra le mura domestiche: madri che uccidono i figli e viceversa; mariti che all'improvviso sopprimono consorte e figli, e si suicidano. Anche Cava è stata afflitta da questo, ormai, quasi quotidiano fenomeno. Per fortuna senza esiti drammatici. La reazione che sovente si registra (a mio avviso subculturale) è questa: non si tratta di folli, ma di criminali; non è follia, è malvagità. Non è sempre così, e anzi non riconoscere lo stato di infermità mentale di tali omicidi può avere conseguenze peggiori, come è capitato nel famoso processo di stupro ed omicidio del Circeo, nel quale era imputato Angelo Izzo, al quale fu negata la perizia psichiatrica e fu comunitato l'ergastolo. Nel 1985 divenne uno dei principali pentiti dell'estrema destra e nel 2001 ottenne il regime di semilibertà. Poi nel maggio 2005 commise altri due omicidi, uccidendo una donna di 57 anni e la sua figlia di 14 anni. Probabilmente, se nel primo processo la sua personalità fosse stata esaminata con tutti i crismi d'una perizia psichiatrica, non avrebbe ottenuto quei successivi benefici penitenziari che gli consentirono poi altri delitti. In ogni caso, Izzo sarebbe stato osservato e curato, dopo il primo processo, in un manicomio giudiziario”.



Alfonso Senatore



Lettere

I bambini e le insegnanti ringraziano la SE.T.A

I bambini della scuola elementare di Santa Lucia ci hanno inviato una lunga lettera in redazione che, per motivi di spazio, qui sintetizziamo: “Un'aula della nostra scuola era piena di materiale ingombrante, inutilizzabile, fastidioso. Per vederla vuota, pulita e ordinata e quindi utilizzabile il nostro pensiero è andato alla SE.T.A. Abbiamo scritto loro una lettera convinti che ci avrebbero accordato il loro favore. Scattanti ed operosi hanno immediatamente accolto la nostra richiesta. Siamo veramente grati a queste persone speciali che con il loro piccolo gesto ci danno occasione di crescere fiduciosi nel domani e nelle istituzioni. Ringraziamo il presidente della Seta Salvatore Senatore, l'architetto Franco Sassaroli e il coordinatore Salvatore Adinolfi. Con affetto e stima”. Firmato: i bambini delle classi VA/B di Santa Lucia del IV distretto scolastico. Si associano ai ringraziamenti il dirigente scolastico Vincenzo De Santis e le insegnanti Anna Trezza, Ida Pannone, Laura Scolzullo e Teresa Rocco.

Qualcuno desidera le strisce blu

Ci scrive il Comitato Promotore Via Raffaele Guariglia

“Al sindaco di Cava Luigi Gravagnuolo Egregio sindaco, siamo un gruppo di cittadini disperati abitanti in via Raffaele Guariglia. La traversa nella quale abitiamo adiacente alla zona Cappuccini è stretta e angusta, con un penoso manto stradale e un logoro marciapiede. Tale stradina è continuamente occupata da veicoli di ogni dimensione su entrambi i lati della strada da proprietari di veicoli in maggioranza estranei alla zona che approfittano dell'area libera dal pagamento ticket. Queste persone, in gran parte facoltosi commercianti del centro, parcheggiano l'intera giornata creando non pochi disagi a noi residenti e rendendo impossibile il transito persino ai mezzi di soccorso. Vi preghiamo di provvedere a far installare appositi paletti antiparcheggio lungo il lato destro, di far provvedere al rifacimento manutenzione del manto stradale e dei marciapiedi nonché all'installazione del parcometro e di appositi dissuasori di velocità anche in via Guariglia. Fiduciosi attendiamo ancora”.

CENTRO DIVANI Di Donato

dal 1951



Finanziamenti a tasso zero

Trasporto incluso



i Sapori ritrovati

Riscoprire gli antichi sapori, riappropriarsi delle cose genuine, riportare a tavola il gusto e le cose buone.

Questa è la filosofia dei “Sapori Ritrovati”, in via Marcello Garzia a Cava de' Tirreni.

Qui il tempo sembra essersi fermato, nei prodotti esposti, la passione di scrupolosi produttori, l'amore per la ricercatezza del naturale che matura col sole e il tempo che riesce a donare la stagionatura ottimale ad ogni cosa.

“Abbiamo viaggiato in tutta la Campania per poter offrire ai nostri clienti la garanzia di genuinità, igiene e gusto. Abbiamo conosciuto personalmente i produttori – ci dice la signora Anna- abbiamo provato noi per primi gli alimenti ed esaminato i luoghi di produzione. Alla fine abbiamo scrupolosamente selezionato ogni specialità: pane, pasta, latte, pomodoro, latticini, salumi, olio, vino e tante varietà gastronomiche. Prendiamo ad esempio la pasta: ne abbiamo provate davvero tante, ne abbiamo esaminato la consistenza, la giusta umidità, il sapore e la cottura che doveva essere lunga”.

Ecco alcuni prodotti tipici che troverete ai Sapori Ritrovati pasta “Maestri Pastai” trafilata al bronzo artigianale; passata e sughi di pomodori gialli; confetture di fichi, mele annurche, creme di olive, pomodori secchi, asparagi; cipolle ramate di Montoro;

sughi e creme da abbinare ai formaggi; latticini di capra e pecora di Colliano (Sa); formaggi al vino o avvolti in foglie di ciliegio stagionato 10 mesi al mosto; lardo di colonnata D.O.P.

carciofi e crema del cuore di carciofo del “Consorzio del carciofo” di Caggiano ((Sa) in olio extravergine; olio di Polla, Parco Nazionale del Cilento e Vallo del Diano; fagioli provenienti da Controne “patria del fagiolo”; legumi di Contursi; miele da apicolture biologiche. Vini D.O.C. “Santi Martini” di Benevento, anche abbinati con cioccolatini al gusto di vino.

“Il nostro è un negozio vetrina - concludono i gestori - qui i nostri clienti riscopriranno i sapori perduti dei cibi confezionati artigianalmente i cui produttori a loro volta selezionano i pochi rivenditori autorizzati affinché le loro preziose specialità vengano valorizzate e apprezzate da una clientela consapevole. I nostri addetti sapranno, per ogni prodotto, consigliare i gusti abbinati, metterne in rilievo le proprietà organolettiche e indicarne la provenienza”.

I Sapori Ritrovati offre ogni giorno nuove degustazioni di formaggi con creme e confetture abbinate ai vini.



i Sapori ritrovati

ideale a tavola per una serata tra amici e per una vera festa del palato.

**Via Marcello Garzia, 43 (Adiacente Social Tennis Club
di fronte ingresso villa comunale) Tel. 089.343143**

Via Gino Palumbo, 35
(adiacente nuova piscina comunale)
Cava de'Tirreni - Tel. 089/463630
e-mail: vdidonato@tiscali.it