

Don Luigi Merola, il prete anticamorra commuove Cava e Vietri

Flavia Bevilacqua

Dopo il suo intervento al convegno 'Vivere La Legalità' promosso dal comune di Cava de' Tirreni e svoltosi nell'aula consiliare del Palazzo di Città il 28 Febbraio



Don Luigi Merola

scorso, Don Luigi Merola ha incontrato gli allievi della scuola elementare presso la Chiesa di S. Giovanni a Vietri sul Mare. Tali incontri-dibattiti, si annoverano in occasione della 'Giornata della Legalità' della quale Don Luigi si fa il portavoce.

"In qualità di educatori - c'informa il dirigente didattico dottor Carmine Torre - abbiamo colto l'occasione per fare dell'argomento 'legalità' un progetto

pedagogico al quale ha collaborato tutto lo staff dei docenti.

All'incontro hanno partecipato gli alunni di 3a 4a e 5a elementare di tutto il circolo didattico".

Don Luigi Merola, conosciuto ormai da tutti come il sacerdote anticamorra o il Prete di Forcella, la rinomata località di Napoli resa tristemente nota dai fatti della criminalità organizzata e dalla sempre più crescente percentuale di microcriminalità, vive attualmente una sorta di esilio coatto.

Non sostenuto dalla Chiesa, che gli rimproverava la scomoda popolarità, è stato allontanato da Forcella ed inutili sono state le proteste dei cittadini. Scortato notte e giorno, Don Luigi paga oggi lo scotto di sette anni di battaglie contro l'ignoranza, la diffidenza e la rassegnazione ed alla fine è rimasto solo, come tutti coloro che osano guardare negli occhi del crimine senza rallentare il passo.

Il prete, trentacinquenne, ha svolto per sette anni la sua missione sacerdotale presso la chiesa di San Giorgio Maggiore che si erige proprio all'ingresso del quartiere Forcella nel quale, il 65% dei genitori entra ed esce dalle case circondariali, dove i bambini crescono per strada, spesso abbandonati a se stessi o peggio alle 'cure' della criminalità organizzata.

Il giovane prete era stato inviato a Forcella per una riflessione punitiva sulla sua esuberante e ribelle volontà di aiutare il prossimo e per la purezza con la quale accoglie il messaggio di fratellanza.

Don Luigi ha avuto il coraggio di rimboccarsi le maniche e diventare significativo punto di riferimento per i bambini, verso i quali ha una

predilezione paragonabile a quella di Don Milani e per i giovani del quartiere ai quali ha tentato di dare una speranza.

A testimonianza di questi sette anni di duro e spesso solitario percorso vi è la scuola materna, che Forcella prima del suo arrivo non aveva e nella quale, grazie al prete ribelle, oggi si svolge anche attività teatrale, laboratorio informatico, corsi di doposcuola e una ludoteca gestita da tre volontarie che ha suscitato entusiasmo ed orgoglio nei giovani che alla parola amore hanno visto coniugare la parola azione e tra loro tanti devono a lui, al prete di Forcella, l'esistenza e forse un futuro dignitoso.



Il dirigente didattico Carmine Torre

i Saperi ritrovati

Riscoprire gli antichi sapori, riappropriarsi delle cose genuine, riportare a tavola il gusto e le cose buone. Questa è la filosofia dei "Saperi 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 Saperi Ritrovati

pasta "Maestri Pastai" trafilata al bronzo artigianale; passata e sughi di pomodori gialli; confetture di fichi, mele annurche, creme di olive, pomodori secchi, asparagini; 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 apicoltura 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 Saperi Ritrovati offre ogni giorno nuove degustazioni di formaggi con creme e confetture abbinati ai vini.



i Saperi ritrovati

I Saperi Ritrovati, ideale la 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