

## TRAMONTI





Concittadini carissimi,

il Natale, la fine dell'anno in corso e l'inizio del nuovo anno è un periodo in cui il normale e quotidiano scorrere del tempo dovrebbe fermarsi per fare spazio a un tempo particolare in cui dovrebbero prevalere sentimenti speciali. Ma, sempre più, siamo presi dal frastornante e concitato clima festoso che ci impedisce di vivere i valori veri ed autentici del periodo. E' necessario, quindi, dare sempre più spazio a momenti che ci diano l'occasione di recuperare tali valori e di riflettere; ciò nella nostra dimensione privata come in quella pubblica. Questo tempo, cari Concittadini, è sempre stato per me occasione di riflessioni, riguardanti soprattutto la sfera pubblica, che ogni anno ho condiviso con voi attraverso questo calendario.

Quello di quest'anno è, per me, un tempo particolare, davvero speciale. Sono al termine di dieci anni continui di attività in qualità di Sindaco, di mia permanenza nella Casa Comunale a guidare il lavoro dell'Amministrazione Comunale. E' anche tempo, quindi, di tirare le somme dell'intero decennio, di sottolineare l'impegno profuso e le attività materiali ed immateriali svolte. Di certo posso assicurarvi che in questo lungo periodo di governo ho sempre operato nell'interesse primario dell'Ente Comune, con l'idea dominante di gestire la "cosa pubblica" con la diligenza del "buon padre di famiglia". Dimostrazione ne è l'essere

riusciti a realizzare tante opere e tante iniziative senza esporre il Comune a danni di sorta o situazioni critiche. Dimostrazione ne è l'aver vissuto un periodo di serenità e pace sociale, senza alcun tipo di tensione. Segno evidente, tutto ciò, che si è operato

sempre con oculatezza, lungimiranza, onestà, competenza, imparzialità.

Potrei fare un lungo elenco di tutti gli atti e provvedimenti posti in essere, di tutte le opere realizzate, delle tante attività espletate, ma credo che tutto questo lungo e complesso lavorio si possa sintetizzare e rendere visibile nel cambiamento che il nostro paese ha subito in questo decennio. E' unanime il riconoscimento che Tramonti, in termini di visibilità e di apprezzamento, è stato proiettato in un contesto regionale, nazionale ed internazionale. E forse lo strumento che più testimonia tale successo è questo calendario che, ormai da anni, arriva in tutto il mondo a far conoscere a tutti le attività, i successi, i traguardi raggiunti, anno dopo anno, e soprattutto porre all'attenzione internazionale le bellezze del territorio, i suoi prodotti, i suoi continui cambiamenti. Quanti ne conservano le immagini che considerano di grande bellezza.

Dieci anni, dunque, di duro e tenace lavoro che mi permettono di vedere realizzate opere strutturali che resteranno per sempre nella realtà del territorio a porre le basi di un sempre maggiore sviluppo. Non solo quelle realizzate lasceremo al nostro paese ma

anche quelle programmate che saranno avviate a breve e medio termine.

I nostri interessi e le nostre attività hanno avuto un raggio d'azione a 360°. Nello spirito del "buon padre di famiglia", la prima attenzione è stata riservata ai piccoli, attraverso la realizzazione di un micronido, ed ai bambini e ragazzi, quindi al mondo della scuola, soprattutto attraverso il potenziamento della sicurezza degli edifici scolastici. Pensare al mondo della scuola significa far crescere e preparare i cittadini del domani, in ogni campo, in modo adeguato all'evolversi dei tempi. Dalla scuola si è passati alla formazione e alla cultura in generale, attraverso convegni e corsi di formazione su vari aspetti della vita privata e in numerose branche ed attività della vita sociale ed economica. Non possiamo non menzionare l'iniziativa dell'Antologia di Tramonti (ad oggi conta otto opere) che ha riguardato la pubblicazione di tesi di laurea e scritti di interesse locale, di varia natura. Iniziativa che si inserisce in numerose altre tese a recuperare la nostra storia per costruire e far conoscere la nostra identità. Tutte attività che si possono compendiare in un grande sforzo a mandare un grande messaggio del nostro progredire in ogni campo, che ha visto il nostro paese avviarsi ed essere sempre più presente nello sviluppo futuro di un contesto territoriale sempre più ampio, soprattutto in campo turistico, che sta cambiando il volto, l'economia e la cultura dell'accoglienza, in sintesi la vita tutta del paese. Nel nostro raggio d'azione non è mancato un marcato e articolato intervento nel campo sociale, con particolare attenzione ai deboli ed ai bisognosi, alle persone anziane, alle famiglie in difficoltà, ai minori, affrontando problematiche sempre nuove e più complesse. La spesa sociale è lievitata di anno in anno e accanto a risorse statali il Comune ha impiegato risorse proprie sempre più cospicue.

In questi anni siamo stati vicini ai giovani con ogni iniziativa che potesse favorire la loro vocazione, la propria valorizzazione, la socializzazione e l'avviamento nel mondo del lavoro. Abbiamo favorito in ogni modo le attività produttive e sostenuto chiunque abbia voluto impegnarsi sia sul nostro territorio che in quello della Costiera Amalfitana, dove siamo stati sempre presenti ed artefici di cambiamenti epocali. Consci che il nostro è un territorio particolare e che la nostra è una realtà molto variegata, abbiamo

cercato di essere sempre punto di riferimento per tutti, in ogni circostanza, e di dare risposte possibili a tutti.

La nostra sensibilità ci ha spinti a dedicare attenzione anche ai nostri cari defunti, attraverso un impegno costante di adeguamento dei luoghi che li accolgono per il riposo eterno. Posso affermare che nelle mura storiche del Castello di S. Maria ora è racchiuso

un luogo che degnamente può essere definito "Campo santo".

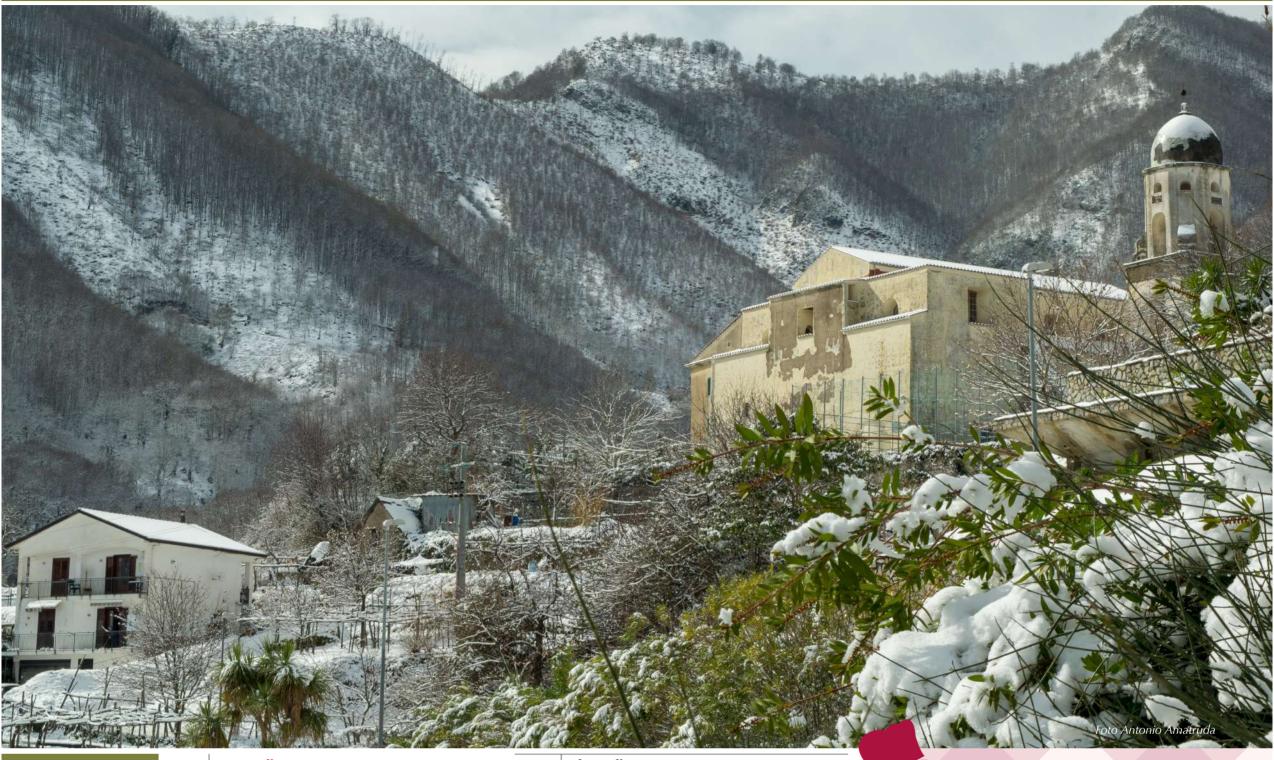
Molto altro potrei aggiungere all'elenco delle cose realizzate, ma mi fermo perché ho intenzione di esporre la vita del mio decennio di amministrazione in un incontro pubblico, dove potrò essere più esauriente e dettagliato. Tengo a fare una ultima considerazione e cioè che tale decennio ha attraversato un periodo storico molto difficile per la nostra nazione, per l'Europa, per il mondo intero. Un periodo di crisi economica che si è riverberata in ogni ambito della nostra vita. E' stato difficile e complesso amministrare in tale situazione, saper contemperare le esigenze con la scarsità di risorse. Credo che ci siamo riusciti e che la nostra comunità non ha avvertito più di tanto la morsa della crisi. E questo grazie alla saggezza e accortezza dell'Amministrazione e dell'intero Consiglio Comunale, ai quali va tutta la mia gratitudine e il mio apprezzamento; grazie anche alla macchina amministrativa, alla quale vanno altrettanta gratitudine e altrettanto apprezzamento.

E' ora di passare il testimone a chi in tanti anni ha lavorato insieme a me condividendo preoccupazioni e scelte; a chi si è impegnato e si sta impegnando per il bene comune, certo che lascerò Tramonti in buone mani che sapranno raccogliere una grande

eredità e sapranno lavorare per la propria comunità con lo stesso spirito.

A questo punto, onorato della incondizionata fiducia che mi avete accordato in questi anni, vi saluto con un grande, affettuoso abbraccio fraterno, formulandovi i più sinceri auguri di Sereno Natale 2018 e ancor più di ogni bene per il nuovo Anno 2019.





# ENNAIO 201

#### Maria SS. Madre di Dio

- Mercoledì ss. Basilio e Gregorio
- Giovedì
- ss. Nome di Gesù e Genoveffa
- ss. Angela da Foligno, Fausta e Prisco
- s. Amelia
- Domenica Epifania del Signore
- Lunedì Battesimo del Signore - I del T.O. e s. Luciano
- Martedì ss. Severino e Massimo
- Mercoledì 9 ss. Giuliano, martire e Marcellino, vescovo
- Giovedì 10
- Venerdì
- s. Igino, papa

s. Aldo

- Sabato s. Modesto
- Domenica
- s. Ilario
- Lunedì s. Paolino eremita da Nola
- Martedì s. Mauro, abate
- Mercoledi 16

s. Marcellino I, papa

REALE

Azienda Agricola

- Giovedì s. Antonio abate
- ss. Margherita d'Ungheria, Liberata e Faustina
- Sabato
- ss. Mario, Susanna e Pia
- Domenica ss. Fabiano e Sebastiano
- ss. Agnese e Brigida
- **Martedì** s. Caterina Volpicelli Fond. delle Suore Ancelle del Sacro Cuore
- Mercoledì ss. Emerenziana e Elia
- Giovedì
- s. Francesco di Sales
- Venerdi Conversione di S. Paolo
- Sabato ss. Timoteo e Tito, vescovi
- Domenica ss. Angela Merici, Elvira e Maura
- Lunedì
- e s. Tommaso d'Aquino
- Martedì ss. Valerio, Costanzo e Adelmo
- Mercoledì ss. Martina, Giacinta, Sabina e Ciro
- Giovedì s. Giovanni Bosco

### Ricetta del mese

#### RISOTTO AL VINO "TINTORE", RADICCHIO, NOCI E PECORINO DEI MONTI LATTARI

#### Ingredienti:

#### Per il brodo:

1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 2 patate, prezzemolo fresco, olio extravergine e sale q.b.

#### Per il risotto:

Riso Carnaroli "riserva", noci sgusciate, Radicchio, burro fresco di Tramonti, Vino Tintore, Pecorino dei Monti lattari Stagionato, Olio extravergine e sale q.b.

#### Preparazione

In una pentola mettere l'acqua ed inserire tutti gli ingredienti per il brodo precedentemente tagliati grossolanamente e far bollire per almeno 25 minuti.

In una casseruola mettere olio extravergine di oliva con il riso e far tostare. A tostatura completata sfumare con 2 bicchieri di vino Tin-

Una volta assorbito il vino versare di tanto il brodo vegetale. A cottura ultimata spegnere il fuoco ed amalgamare il riso con burro e formaggio pecorino, in ultimo aggiungere noci e radicchio.

AGRITURISMO DA REGINA







TENUTA SAN FRANCESCO







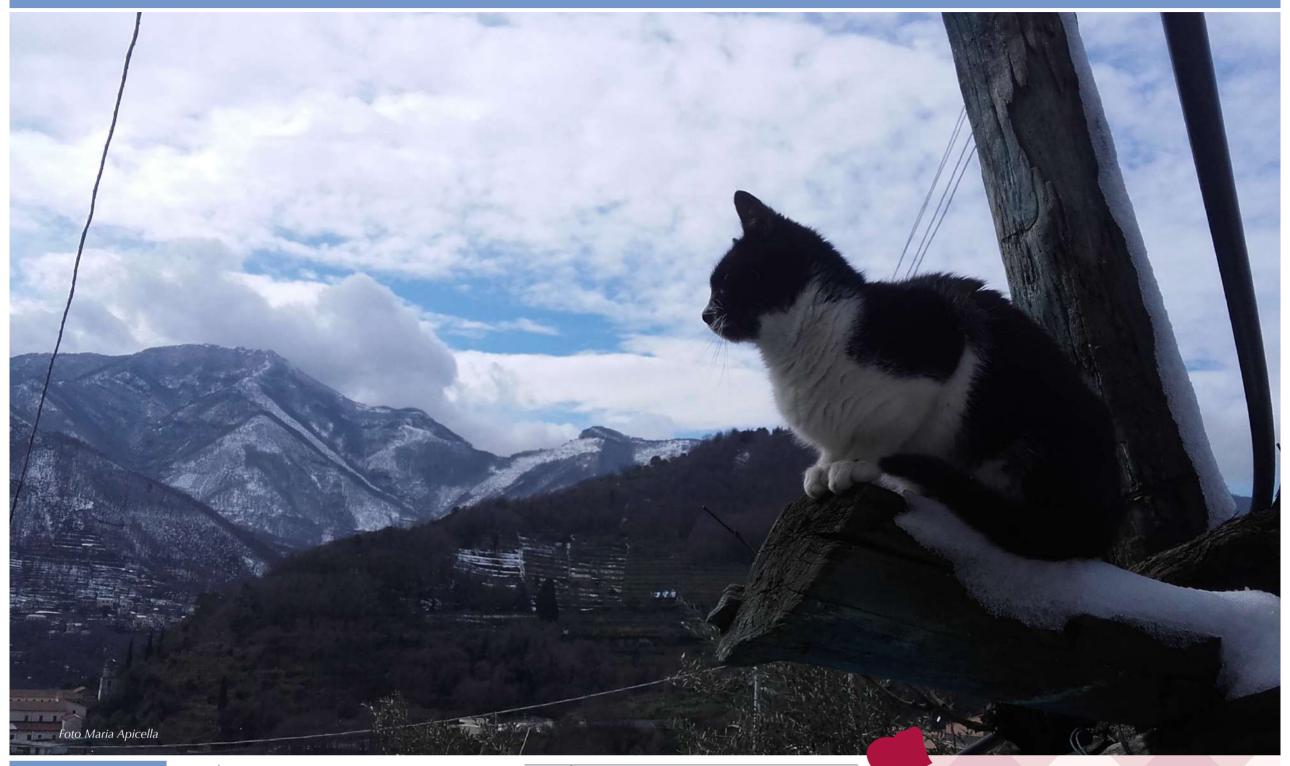




A Gennaio: sotto la neve pane, sotto la pioggia fame.







# RAIO 2

4	Venerdì
	s. Verdianao

Sabato Presentazione del Signore

**Domenica** s. Biagio

Lunedì s. Gilberto

Martedì

s. Agata

Mercoledì s. Paolo Miki e Compagni, martiri

Giovedì s. Teodoro

Venerdì

ss. Girolamo Emiliano e Giuseppina Bakhita

ss. Apollonia e Rinaldo

Domenica 10

s. Scolastica Lunedì

Nostra Signora di Lourdes

Martedì ss. Damiano

Mercoledi

s. Fosca

Giovedì ss. Cirillo e Metodio

Venerdi

ss. Giorgia e Faustino

#### Sabato

ss. Giuliana e Geremia Domenica

s. Donato martire

Lunedì S. Giulia, S. Simeone

Martedì

ss. Corrado, Mansueto e Tullio

Mercoledì

ss. Eleuterio, Silvano e Paola

Giovedi ss. Pier Damiani e Eleonora

Venerdi

Cattedra di s. Pietro

Sabato s. Policarpo

**Domenica** 

s. Sergio

Lunedì

ss. Cesario e Vittorino Martedì

ss. Nestore e Romeo

Mercoledì s. Gabriele dell'Addolorata

Giovedì

ss. Romano abate e Osvaldo

### Ricetta del mese

#### **ZUPPA DI FAGIOLI CANNELLINI CASTAGNE** E FUNGHI PORCINI

1spicchio di aglio, Olio extra vergine di oliva, Fagioli cannellini 450 gr, Funghi porcini secchi 100 gr, Pomodori pelati, Sale fino q.b., Castagne 15 gr, Alloro, Salvia e Timo

#### Preparazione

In una pentola cuocere i fagioli cannellini precedentemente messi a bagno. Condire con uno spicchio di aglio i pelati e l'olio evo. Salate e lasciate cuocere a fiamma dolce per circa un'ora.

Riponete i funghi secchi in una ciotola riempita d'acqua e lasciate in ammollo per circa 15 minuti. Trascorso il tempo necessario, togliete i funghi dal recipiente, strizzateli e tagliateli grossolanamente in pezzetti.

Riempite una pentola con acqua corrente e porta ad ebollizione. Ouando l'acqua avrà raggiunto la giusta temperatura, tuffate le castagne e lasciatele cuocere a fiamma vivace per circa 30 minuti. In una pentola soffriggete i porcini e trasferiteli nei fagioli insieme alle castagne tagliate e aggiungete 2 foglie di alloro salvia e timo. Trascorso il tempo necessario, servite la zuppa ancora fumante nei piatti e aggiungete l'olio a filo su ogni porzione.

TRATTORIA SAN FRANCISCO



info@deriso.it



REALE

Azienda Agricola

Reale



















# **MARZO 2019**

#### Venerdì s. Giusto

#### Sabato

s. Eraclio, s. Basilio martire

#### **Domenica**

ss. Cunegonda e Martino

ss. Casimiro, Lucio e Efrem

#### Martedì

s. Adriano di Cesarea

#### Mercoledì Sacre Ceneri 6 ss. Coletta e Rosa di Viterbo

Giovedì ss. Perpetua e Felicita

#### Venerdi

8 ss. Giovanni di Dio

#### Sabato

ss. Francesca Romana e Caterina da Bolsena

#### Domenica I Domenica di Quaresima

Lunedì s. Costantino

#### Martedì

ss. Luigi Orione e Innocenzo I, papa

#### Mercoledi

ss. Patrizia e Cristina

#### Giovedì ss. Matilde e Leone

Venerdî s. Luisa di Marillac

Sabato 16 ss. Agapito, Eusebio e Ilario

#### **Domenica**

II Domenica di Quaresima

#### Lunedì

s. Cirillo di Gerusalemme

#### Martedì s. Giuseppe

Mercoledì

#### s. Claudia Giovedì

ss. Nicola di Flue, Benedetto e Goffredo

#### Venerdì

ss. Lea e Ottaviano

#### Sabato

ss. Walter, Turibio e Pelagia

#### Domenica III Domenica di Quaresima

Lunedì

#### Annunciazione del Signore

Martedì 26 ss. Emmanuele e Lucia Filippini

#### Mercoledì

ss. Ruperto e Augusto

#### Giovedì

ss. Stefano Harding, Sisto III, papa e Corrado

#### Venerdì ss. Secondo di Asti e Amedeo

#### Sabato s. Amedeo

#### Domenica IV Domenica di Quaresima

## Ricetta del mese

#### **CONIGLIO FRITTO**

Ingredienti per 4 persone - 12 Pezzetti di coniglio, Pezzetti di coniglio, 6 cucchiai di pane grattugiato, Aglio, Olio, Rosmarino, Salvia, Timo, Limone grattugiato, Mandorle grattugiate

#### Procedimento:

Tagliare il coniglio in piccoli pezzi.

Fare un trito di rosmarino, aglio, salvia, timo e 3 cucchiai olio evo. Mischiare il tutto e impanare il coniglio con questo impasto unto. Friggere in olio di arachidi bollente e appoggiare su carta assorbente.

Impiattare e finire con limone grattugiato e mandorle.

AGRITURISMO IL TINTORE





REALE

Azienda Agricola



















# APRILE 2019

Sant'Ugo di Grenoble (vescovo)

Martedì s. Francesco da Paola

Mercoledì ss. Riccardo e Sisto

Giovedì s. Isidoro di Siviglia

Venerdì

s. Vincenzo Ferrer Sabato

s. Celestino, s. Diogene

**Domenica** V Domenica di Quaresima

Lunedì

s. Alberto Dionigi Martedì

s. Maria di Cleofa

Mercoledì

10 ss. Terenzio e Ezechiele

Giovedì s. Stanislao, vescovo e martire

ss. Damiano e Giulio I, papa

Sabato s. Martino I, papa

**Domenica** 

Lunedì

ss. Anastasia e Annibale

Le Palme

Martedì

s. Bernardette Soubirous

Mercoledì ss. Aniceto e Roberto

Giovedì

ss. Galdino e Galogero

Venerdì ss. Leone IX, papa e Nunzio

Domenica Pasqua

Lunedi Lunedì dell'Angelo

Martedì

s. Giorgio Mercoledì

s. Fedele di Sigmaringen

s. Marco Evangelista - Festa della Liberazione

ss. Agnese di Montepulciano, Sara e Adalgisa

ss. Marcellino, papa e Antonino, martire

Sabato N.S. di Montserrat, ss. Liberale e Zita

Domenica

s. Valeria

Lunedì s. Caterina da Siena

Martedi

ss. Pio V, papa e Giuseppe Cottolengo

### Ricetta del mese

#### AGNELLO PAESANO CON CARCIOFI E FAGIOLI

Ingredienti per 6 persone

Costolette di agnello, Pancetta 120g, Fagioli bianchi 200g, 4 carciofi, una carota, una costa di sedano, 3 cipolline novelle, 2 spicchi d'aglio, alloro, noce moscata, passata di pomodoro, mezzo limone, sale e pepe q.b.

#### Procedimento

Spianate leggermente le costolette, posatele in una terrina di terracotta e conditele con un pizzico di sale e pepe.

Cuocete i fagioli a fuoco bassissimo. Dopo che avrete mondato i carciofi, scottateli per 5 minuti nell'acqua con limone lievemente

Tagliate la pancetta e rosolatela insieme a 5 cucchiai di olio. Unite l'agnello con una foglia di alloro e un pizzico di noce moscata grattugiata, carota e sedano tritati, cipolline e passata di pomodoro. Versate 2 bicchieri di vino, unite il tutto e fate cuocere.

RISTORANTE PIZZERIA IL CASTAGNETO





REALE

Azienda Agricola

Reale

















# TRAMONTI I



# MAGG10 2019

#### **Mercoledi** s. Giuseppe artigiano / Festa dei Lavoratori

**Giovedì** s. Atanasio

3 Venerdì ss. Filippo e Giacomo, apostoli

4 Sabato s. Ciriaco di Gerusalemme

Domenica

s. Gottardo, s. Pio V

6 Lunedì Santa Giuditta

7 Martedì

s. Flavia Domitilia

Mercoledì

B. V. M. di Pompei

**9** Giovedì s. Pacomio, abate

10 Venerdì s. Cataldo, vescovo

11 Sabato ss. Fabio e Giobbe

12 Domenica ss. Nereo, Achileo e Panzrazio

13 Lunedì
Beata Vergine Maria di Fatima

1 / Martedì

s. Mattia apostolo

Mercoledì

ss. Isidoro, Torquato e Sofia

16 Giovedì ss. Onorato e Ubaldo

#### 17 Venerdì s. Pasquale Baylon

18 | Sabato ss. Giovanni I, papa e Felice da Cantalice

1 O Domenica

ss. Celestino V, papa e Crispino, Ivo

20 Lunedi

s. Bernardino da Siena

Martedì

s. Cristoforo Magallanes, sac. e compagni

22 Mercoledì

s. Rita da Cascia

**23** Giovedì ss. Desiderio di Genova e Fiorenzo

24 Venerdi

B. M. V. Ausiliatrice

25 Sabato ss. Beda, Gregorio VII, papa e Maria Maddalena

26 Domenica s. Filippo Neri

27 Lunedì

s. Agostino di Canterbury

Martedì

ss. Emilio e Germano

29 Mercoledì s. Massimo di Verona

Giovedì

ss. Giovanna d'Arco e Felice I, papa

31 Venerdì Visitazione della B.V.M.

### Ricetta del mese

#### PASTICCIOTTO CREMA E AMARENE

Ingredienti pasta frolla:

250 Farina, 125 gr. Burro, 125 gr. Zucchero, 1 uovo, Limoni igp Ingredienti pasticciera:

2 tuorli, 250 ml. Latte, 80 gr. Zucchero, 20 gr. Amido di riso, 1 stecca di vaniglia, Limoni igp, Limoncello, 20 amarene sciroppate, 100 gr pan di spagna

Procedimento pasta frolla:

Mescolare il burro con lo zucchero e gli aromi, unire le uova ed infine aggiungere la farina setacciata fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto.

Procedimento crema pasticciera:

Unire lo zucchero con tuorli e aromi, creare una pastella ed unire l'amido. A parte portare a bollore il latte, stemperare i due composti e far cuocere fino ad ebollizione.

Stendere la pasta frolla, foderare una tortiera e bucherellare. Farcire con pan di spagna sbriciolato e bagnato con liquore limoncello, adagiare sul fondo di pan dispagna le amarene sciroppate e ricoprire con la crema pasticciera. Chiudere lo stampo con uno strato di pasta frolla, spennellare con un tuorlo d'uovo ed infornare a 170 gradi per 40 minuti.

PASTICCERIA ROYAL





Sede Legale: Via Morolense, snc Centro Direzionale 'Le Due Torn' 03100 Frosinone (FR) Tel. +39 0775294559 - Fax 0775228054 Sede ammura: Torna ASI Loc Pascarola 80023 Calviano (NA) Tel. +39 081849763 - Fax 081856007 Sede Locale: Via Vicinale Salighes, snc 07047 Thiesi (SS) 11 - 439 081849763 - Fax 0798870007

REALE

Azienda Agricola















'A collera è fatta a cuòppo e chi s' 'a piglia schiatta 'ncuorpo.

La collera è fatta a "cuóppo" e chi si adira (se la prende) crepa.







# GIUGNO 2019

s. Giustino, martire

Ascensione del Signore - ss. Marcellino e Pietro

Lunedì s. Carlo Lwanga e compagni

Martedì s. Quirino

Mercoledì

s. Bonifacio

Giovedì ss. Norberto e Gerardo

Venerdi s. Antonio M. Giannelli

Sabato S. Medardo vescovo

**Domenica** 

Pentecoste

Lunedì ss. Diana e Maurino

Martedì ss. Barnaba apostolo e Gregorio

Mercoledì ss. Onofrio e Leone III, papa

Giovedì

s. Antonio di Padova

Venerdì

ss. Rufino, Valerio e Eliseo

Sabato

ss. Vito, Modesto e Crescenzia

REALE

Azienda Agricola

#### **Domenica** s. Aureliano

Lunedì ss. Ludovico da Casoria e Imerio

Martedì

ss. Gregorio Barbarigo e Marina Mercoledì

ss. Romualdo e Giuliana

Giovedì

s. Ettore

Venerdi ss. Luigi Gonzaga e Marzia

ss. Paolino da Nola e Tommaso Moro **Domenica** 

SS. Corpo e Sangue di Cristo - Corpus Domini

Lunedì

Natività di s. Giovanni Battista

Martedì ss. Guglielmo e Adalberto

Mercoledì

ss. Josemaria Escrivà e Virgilio

Giovedì

s. Cirillo d'Alessandria Venerdì

ss. Ireneo di Lione e Attilio

Sabato ss. Pietro e Paolo

**Domenica** 

ss. Primi Martiri della Chiesa Romana

### Ricetta del mese

#### **MEZZI PACCHERI DI TRAMONTI AL PROFUMO DI COLATURA**

400 gr. di mezzi paccheri, 300 gr. di cavolfiori, 8 pomodori secchi, 10 gherigli di noci, 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino piccante, colatura di alici, olio evo, 2 taralli al finocchietto, sale

#### Preparazione

Lessare le cimette di cavolfiore in acqua salata, scolare e tenere da parte. In una larga casseruola soffriggere l'aglio ed il peperoncino. Quando sono ben rosolati, unirvi il cavolfiore, i pomodori secchi tagliati a pezzi piccoli, le noci tritate grossolanamente e 2 cucchiai di colatura di alici. Far cuocere il tutto per 15 minuti. Sbriciolare i taralli e tenere da parte. Lessare la pasta piuttosto al dente, salandola pochissimo. Una volta cotta, scolarla, avendo l'accortezza di conservare un po' di acqua di cottura. Versare nella padella con il condimento e mantecare allungando, al bisogno, con l'acqua di cottura. Impiattare decorando con i taralli sbriciolati.

RISTORANTE L'INFINITO



info@deriso.it

















mancano 'e càuce. A chi gioca con l'asino non (gli) mancano i calci.





# UGLIO 2019

#### 1 Lunedì s. Teobaldo, Sant'Aronne Martedì

s. Bernardino Realino

→ Mercoledì

**5** s. Tommaso apostolo

4 Giovedì s. Elisabetta del Portogallo

s. Antonio M. Giannelli

**►** Venerdì

Sabato

s. Maria Goretti

Domenica

s. Claudio, s. Edda

8 Lunedì Sant'Adriano III

9 Martedì ss. Agostino Zhao Rong e Compagni martiri

10 Mercoledì ss. Rufina e Seconda

ss. Rufina e Seconda

11 Giovedì s. Benedetto da Norcia (Patrono d'Europa)

12 Venerdì ss. Giovanni Gualberto e Fortunato

13 Sabato

14 Domenica s. Camillo de Lellis

1 Lunedì

s. Bonaventura

16 Martedì
B.V.M. del Carmelo e s. Elvira

REALE

Azienda Agricola

Reale

#### 17 Mercoledi ss. Alessio e Marcellina

18 Giovedì ss. Arnolfo e Federico

40 Venerdì

19 | veneral ss. Pietro Crisci da Foligno e Macrina

20 Sabato

ss. Cassia, Paolo e Elia

Domenica

ss. Lorenzo da Brindisi e Prassede **Lunedì** 

s. Brigida (Patrona d'Europa)

s. Maria Maddalena

nartedì

2 / Mercoledì

s. Cristina da Bolsena
Giovedì

s. Giacomo apostolo

Venerdì

ss. Gioacchino e Anna
Sabato

ss. Natalia e Liliana

Domenica

ss. Nazario e Celso

29 Lunedi s. Marta

Martedì s. Pietro Crisologo

31 Mercoledì s. Ignazio di Loyola

## Ricetta del mese

#### CIAMBELLA ALLO YOGURT DI BUFALA E LIMONE DI AMALFI

PER LA CIAMBELLA

Farina 00 g 400; fecola di patate g 125; Zucchero g 300; Burro morbido g 250; Latte fresco interog 75; Yogurt di bufalag 300; Uova intere (n. 4) g 220; Lievito in polvereg 8; Sale g 2; Buccia grattugiata di n. 1 limone costa d'amalfi

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO E LIMONE

Cioccolato biancog 200; Buccia grattugiata di limone costa d'amalfig 10; Olio extravergine di olivag 25; Buccia semicandita di limone costa d'amalfig 50.

PER DECORARE

Buccia semicandita di limone costa d'amalfig 50.

PER LA CIAMBELLA

In una ciotola capiente montate il burro morbido con lo zucchero e il sale. Unite la scorza di limone grattugiata, le uova una per volta, il latte e lo yogurt. A parte setacciate la farina con il lievito e la fecola di patate e unitele alla preparazione precedente. Emulsionate bene e versate il composto in uno stampo a forma di ciambella precedentemente imburrato e infarinato di 26 cm di diametro. Fate cuocere in forno preriscaldato a 170°C per circa 25 minuti. Lasciate intiepidire il dolce e sformatelo direttamente sopra una griglia. Lasciatelo poi raffreddare completamente.

PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO E LIMONE

Sciogliete la metà del cioccolato a bagnomaria a 45°C e aggiungete la scorza di limone grattugiata finemente e l'olio extravergine di oliva. Togliete dal bagnomaria e unite il rimanente cioccolato tagliato a pezzetti. Emulsionate con una spatola di gomma fino al completo scioglimento del cioccolato. Glassate tutta la superficie del dolce con l'aiuto di un mestolino e decoratelo con le bucce di limone semicandite.

SAL DE RISO





Sede Legale: Via Morolense, snc Centro Direzionale "Le Due Tom?" 03100 Frosinnon (FR) Tel. +39 0775294559 - Fax 0775228054 5ede ammus: Zona ASI Loc Pascarola 80022 Giuhano (NA) 181-439 0818349783 - Fax 0818360071 Sede Locale: Via Vicinale Salighes, snc 07047 Thiesi (SS) Tel. +39 08788985408 - Fax 0738870007



















# AGOSTO 2019

#### Giovedì s. Alfonso M. dè Liguori

Venerdì s. Eusebio da Vercelli

Sabato

ss. Lidia e Dalmazio di Costantinopoli

**Domenica** 

ss. Giovanni M. Vianney e Ranieri

Lunedì S. Giovanni Maria Vianney

Martedì 6 Trasfigurazione del Signore

Mercoledì

s. Gaetano Thiene

Giovedì

s. Domenico di Guzman Venerdì

s. Teresa Benedetta della Croce

Sabato s. Lorenzo

**Domenica** s. Chiara d'Assisi

s. Giovanna Francesca de Chantal

Martedì ss. Ippolito e Ponziano

Mercoledì s. Massimiliano M. Kolbe

Assunzione della B. V. Maria

Venerdì

ss. Stefano di Ungheria e Rocco

REALE

Azienda Agricola

#### Sabato

ss. Giacinto e Chiara della Croce

**Domenica** s. Elena

Lunedì

s. Giovanni Eudes

Martedì

s. Bernardo di Chiaravalle

Mercoledì s. Pio X

Giovedì B. M. Vergine Regina e s. Fabrizio

Venerdì

s. Rosa da Lima

Sabato

s. Bartolomeo apostolo **Domenica** 

ss. Giuseppe Calasanzio e Ludovico re

Lunedì Sant'Alessandro martire

Martedì s. Monica

Mercoledì

s. Agostino d'Ippona Giovedì

Martirio di s. Giovanni Battista

Venerdi

ss. Felice e Faustina

Sabato s. Aristide

## Ricetta del mese

#### **SPAGHETTONE "RE FIASCONE"**

320gr di spaghettone "Vicidomini", 800gr di pomodori "Re Fiascone", 100gr di caciocavallo semi stagionato, 2 rametti di maggiorana, 20gr di cipollotto fresco, 30 gr di tarallo sbriciolato, 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

#### Procedimento

In una padella mettete olio, cipollotto tritato e fate soffriggere per 2 minuti, aggiungete il pomodoro e fatelo cuocere per 10 minuti, salarlo e peparlo.

Lessate gli spaghettoni per 14 minuti, uniteli al pomodoro, aggiungete la maggiorana e mantecateli con il caciocavallo semi stagionato. Servite e decorate il piatto con un rametto di maggiorana e una sbriciolata di tarallo.

RISTORANTE ANTICHI SAPORI



info@deriso.it









LUMINARIE BASELICE







'A bona parola mògne, 'a trista pògne. La buona parola munge, la cattiva punge.





# RAMONIA DE LA CONTRA DEL CONTRA DE LA CONTRA DEL CONTRA DE LA CONTRA DEL CONTRA DE LA CONTRA DEL CONTRA DE LA CONTRA DE LA



# 2019 ETTEMBR

#### **Domenica** s. Egidio

Lunedì s. Elpidio, abate

Martedì

s. Gregorio Magno

Mercoledi s. Rosalia

ss. Teresa di Calcutta e Quinto

Venerdì ss. Zaccaria e Petronio

Sabato s. Grato di Ostia

> **Domenica** Natività della B. V. Maria

Lunedì

s. Pietro Claver

Martedì s. Nicola da Tolentino

Mercoledì ss. Proto e Giacinto

Giovedì

ss. Nome di Maria e Guido

Venerdi s. Giovanni Crisostomo

Sabato

**Domenica** 

Beata V. Maria Addolorata

REALE

Azienda Agricola

Reale

Esaltazione della Santa Croce

Lunedì

ss. Cornelio e Cipriano

Martedì

s. Roberto Bellarmino

Mercoledì ss. Giuseppe da Copertino e Arianna

Giovedì s. Gennaro

s. Andrea Kim e Compagni

Sabato s. Matteo apostolo

Domenica

s. Maurizio

Lunedì s. Pio da Pietrelcina

Martedì B.V.M. della Mercede e s. Pacifico

Mercoledì

ss. Cleofa e Aurelia

Giovedì ss. Cosma e Damiano

Venerdi s. Vincenzo dè Paoli

Sabato

s. Venceslao

**Domenica** ss. Michele, Gabriele e Raffaele arcangeli

Lunedì s. Girolamo

### Ricetta del mese

#### **CAVATELLI REALI**

400 gr cavatelli, 3 patate, 1 cipolla, Olio extra vergine di oliva q.b., 4 cucchiai di passata di pomodoro, 100 gr provola affumicata di Tramonti, Formaggio grattugiato q.b., sale q.b.

Impasto cavatelli: 400 gr farina di semola, olio di oliva q.b., sale fino q.b., 600 ml acqua.

#### Preparazione

Tritate grossolanamente la cipolla e rosolatela in una casseruola con l' olio; aggiungete le patate pelate e tagliate a cubetti, aggiungete passata di pomodoro e irrorate con una tazza di brodo vegetale, regolate il sale e cuocete per circa 15 minuti.

Unite altro brodo: fate bollire: versate i cavatelli e portateli a cottura avendo cura che la minestra risulti abbastanza densa.

Tagliate a dadini la provola, aggiungete il formaggio grattugiato, mescolate bene e servite decorando con un rametto di rosmarino.

**OSTERIA REALE** 



info@deriso.it















## Proverbio del mese

Se pigliano chiù mosche cu' 'na goccia 'e mele che cu' 'na votta 'e acito. Si prendono più mosche con una goccia di miele che con una botte d'aceto.





# TRAMONIII



#### Martedì s. Teresa di Liseieux (di Gesù Bambino)

s. Francesco d'Assisi, patrono d'Italia

Mercoledì ss. Angeli Custodi

Giovedì s. Edmondo di Scozia

Sabato

s. m. Faustina Kowalska

**Domenica** s. Bruno

Lunedì

B. V. M. del Rosario "Supplica"

Martedì ss. Giovanni Calabria e Pelagia

Mercoledì s. Dionigi e Compagni

Giovedì

ss. Daniele Comboni e Scolastica

Venerdi s. Giovanni XXIII

Sabato

N. Signora di Pilar e s. Augusto

**Domenica** s. Edoardo re e s. Romolo

Lunedì

REALE

Azienda Agricola

Reale
-4: Gete - 84010 Tramonti (SA)

e s. Callisto I, papa e martire Martedì

s. Teresa D'Avila

Mercoledì

ss. Margherita Maria Alacoque e Edvige

Giovedì

s. Ignazio di Antiochia

Venerdi

s. Luca evangelista Sabato

ss. Paolo della Croce e Isaac Joques

**Domenica** Sant'Irene

Lunedì

s. Orsola

Martedì s. Giovanni Paolo II

Mercoledi

s. Giovanni da Capestrano

Giovedì s. Antonio M. Claret

Venerdi

s. Gaudenzio

Sabato ss. Alfredo e Evaristo

S. Ermelinda

Domenica

ss. Fiorenzo e Frumenzio Lunedi

ss. Simone e Giuda apostoli Martedì

Mercoledi

s. Gerardo

Giovedì Santa Lucilla

### Ricetta del mese

#### **SPAGHETTI ATTERRATI** (NOCI, ALICI E PAN GRATTATO)

un cucchiaio di olio extra vergine di oliva, due filetti di alici sott'olio, 4 gherigli di noci tritate, aglio e prezzemolo tritati, pane raffermo o pan grattato

Preparazione

In una padella fate soffriggere l'aglio fino a farlo imbiondire, aggiungete i filetti di alici sott' olio che di lì a poco si scioglieranno; aggiungete a quel punto il trito di noci e lasciatele soffriggere per tre minuti, poi a fuoco spento spolverate di prezzemolo tritato gros-

Scolate gli spaghetti nella padella aggiungendo nell'insieme un mestolo d'acqua di cottura della pasta e fate mantecare a fuoco alto aggiungendovi o del pan grattato oppure sbriciolato.

RISTORANTE LA VIOLETTA



info@deriso.it













LUMINARIE BASELICE





Via A. Gramsci I trav.,3 84010 San Marzano sul Sarno (SA) Tel: 081/956183 www.ceramichegrimaldi.it



ca l'appila. Ogni collo di bottiglia trova il sughero che la tappa.







# NOVEMBR

Solennità di tutti i Santi

Sabato Commemorazione dei Fedeli Defunti

**Domenica** 

ss. Martino de Porres e Silvia

Lunedì

e s. Carlo Borromeo

Martedì

ss. Elisabetta e Zaccaria Mercoledì

ss. Severo e Leonardo di Noblac Giovedì

s. Ernesto Venerdì

s. Goffredo

Sabato Dedicazione della Basilica del Laterano

ss. Leone Magno e Andrea di Avellino

Lunedì e s. Martino di Tours

Martedì

ss. Renato e Giosafat Mercoledi

ss. Diego e Niccolò I, papa

Giovedì s. Giocondo

Venerdi s. Alberto Magno

REALE

Azienda Agricola

ss. Margherita di Scozia e Agnese

**Domenica** s. Elisabetta di Ungheria

Lunedì

Sant'Oddone

Martedì

s. Fausto

Mercoledi ss. Benigno e Ottavio

Giovedì

Presentazione della B.V. Maria Venerdi

s. Cecilia

Sabato

s. Clemente I, papa

Domenica s. Andrea Dung-Lac e Compagni

Lunedì s. Caterina d'Alessandria

Martedì

s. Giacomo Alberione

Mercoledì B. V. M. della Medaglia Miracolosa

Giovedì

s. Giacomo della Marca

Venerdì s. Saturnino

Sabato 30 s. Andrea apostolo

### Ricetta del mese

#### **ORECCHIETTE AL PROFUMO DI CASTAGNE**

Ingredienti per 4 persone

200gr di castagne lesse, 4-5 pomodori essiccati al sole conservati sott'olio (dipende dalla grandezza), 2 acciughe, 2 fettine di speck, 1 spicchio d'aglio è un pezzetto di cipolla, Un cucchiaino di panna, 30 grammi di formaggio di pecora stagionato, Pepe quanto basta, 400 grammi di orecchiette, Un po' di prezzemolo.

#### Preparazione

In una padella far soffriggere lo spicchio di aglio e il pezzetto di cipolla, toglierli una volta dorati e aggiungere le acciughe, i pomodorini secchi tagliati a pezzetti, lo speck tagliuzzato e infine aggiungere le castagne sbriciolate. Lessare le orecchiette e amalgamare il tutto con la panna e un po' di pepe. Impiattare il tutto e spolverare con il pecorino e un po' di prezzemolo.

RISTORANTE PIZZERIA AL VALICO



info@deriso.it







TENUTA SAN FRANCESCO







Né femmena, né tela, a lumme de cannela. Né donna né tela a lume di candela.







#### **Domenica** I Domenica di Avvento

Lunedì s. Bibiana (Viviana)

Martedì

s. Francesco Saverio

Mercoledì ss. Giovanni Damasceno e Barabara

s. Dalmazio di Pavia Venerdì

6 s. Nicola di Bari

Sabato s. Ambrogio

**Domenica** II Domenica di Avvento Immacolata Concezione della B. V. Maria

Lunedì 9

s. Siro, vescovo

Martedì B. V. Maria di Loreto

Mercoledi s. Damaso I, papa

Giovedì- B. V. Maria di Guadalupe e s. Gio-

vanna Francesca di Chantal

13 Venerdi s. Lucia

Sabato

s. Giovanni della Croce

**Domenica** III di Avvento

Lunedì 16 ss. Albina e Adelaide

#### Martedì s. Lazzaro

Mercoledì s. Graziano, vescovo

Giovedì

ss. Dario e Anastasio Venerdì

s. Liberato, martire

Sabato s. Pietro Canisio

**Domenica** 

IV Domenica di Avvento

Lunedì ss. Giovanni da Kety e Vittoria

Martedì ss. Rachele, Delfino e Adele

Mercoledì

Natale del Signore Giovedì

s. Stefano protomartire

Venerdì s. Giovanni evangelista

Sabato

ss. Innocenti martiri

Domenica s. Tommaso Becket, vescovo e martire

Lunedì

Sant'Eugenio vescovo

Martedì s. Silvestro I, papa

## Ricetta del mese

#### PACCHERI CON BACCALÀ ALLA MARINARA

Ingredienti per 5 persone:

500 gr di paccheri, n. 25/30 pomodorini del piennolo, 1 kg di baccalà ammollato, diliscato e tagliato a dadi grossolani, 200 gr. di olive nere o verdi snocciolate, capperi a piacere, n. 1 cipolla, olio extra vergine di oliva q.b., pepe e sale q.b., ½ bicchiere da tavola di vino bianco di Tramonti, prezzemolo q.b.

Preparazione:

Tritare la cipolla e metterla a soffriggere in una padella con abbondante olio; una volta che la cipolla è dorata, aggiungere metà del

Sfumare con un po' di vino bianco ed aggiungere i pomodorini tagliati a metà.

Far cuocere a fuoco moderato aggiungendo un po' di acqua se il composto tende ad asciugarsi troppo.

Aggiungere il restante baccalà, le olive, i capperi e un poco di pepe. Mentre il composto cuoce, lessare la pasta in abbondante acqua

Colare i paccheri al dente, passarli in una grossa padella e aggiungere il sugo con baccalà preparato.

Saltare il tutto a fuoco vivo e aggiungere, se serve, un po' di acqua di cottura della pasta.

Spolverare con abbondante prezzemolo tritato e servire.

AGRITURISMO COSTIERA AMALFITANA





REALE

Azienda Agricola





TENUTA SAN FRANCESCO









L'omme 'e tre cose se ne vede bbene: de' sorde 'e spiccio, 'e 'nu pare 'e scarpe vecchie, 'e 'na mugliera brutta. - L'uomo gode di tre cose: di soldi spiccioli, di un paio di scarpe vecchie e di una moglie brutta.





## Eventi a Tramonti nel corso dell'anno 2018



#### TEATRO NUOVI ORIZZONTI

L'Associazione "Tramonti Nuovi Orizzonti" ha presentato per il Natale 2017-2018 "Pensione Stella", rielaborazione artistica della commedia "Il Medico dei Pazzi", magistralmente interpretata dai giovani attori della compagnia. Una trama avvincente con continui colpi di scena ed equivoci degni della miglior tradizione teatrale, che riflette sugli stereotipi sociali e sulla follia, status alquanto relativo e soggettivo, legato spesso alla classe e alle condizioni economiche.



#### XV EDIZIONE CONCORSO DEI PRESEPI

Il concorso, creato per promuovere la tradizione culturale del presepe comprende diverse tipologie: presepi allestiti nelle case, nelle piazze e nelle chiese, ma tutti accomunati da un senso di religiosità, arte e fantasia. Evento fortemente sentito dalla comunità di Tramonti, nel 2018 è arrivato alla XV edizione richiamando l'attenzione di esperti a livello locale e nazionale, nonché di neofiti che con entusiasmo hanno rappresentato la natività con fede e devozione.





#### TG3 A TRAMONTI PER LE BUONE PRA-TICHE AMBIENTALI

Il Tg3 a Tramonti per un servizio sulle pratiche ambientali del nostro

Comune, diventato esempio virtuoso a livello nazionale: conferma, così, la sua anima green e il senso civico dei suoi abitanti. Il Comune, pluripremiato, con apposita determina ha dato il via alle procedure di liquidazione degli incentivi previsti per i cittadini virtuosi nel conferimento dei rifiuti. Sono state 70 le famiglie residenti che hanno rispettato in maniera meticolosa le direttive comunali e che, attraverso l'uso dell'apposita eco-card hanno, maturato bonus notevoli con la pesa dei materiali (PET alluminio selettivo, vetro, carta e cartone, imballaggi in carta e cartone) conferiti presso il centro di raccolta comunale nel 2017. Ciò ha comportato un evidente aumento della quantità e qualità dei materiali prodotti trasportati dal Comune ai consorzi CONAI. Soddisfatto l'assessore all'Ambiente Vincenzo Savino che prima di tutti ha creduto in questa sfida. In una società in cui la meritocrazia è sempre una chimera, è importante lanciare un segnale chiaro: premiare chi si differenzia.



#### ANTONIO VENOSI MIGLIOR GIOVANE DEL "TEAM PENNING" CAMPANO

Sabato 3 febbraio, presso l'ippodromo delle Capannelle a Roma, si è tenuta la consegna per meriti sportivi dall'ASI Sport Equestri. Numerosi i cavalieri provenienti da ogni regione d'Italia; a rappresentare la Costiera Amalfitana, Antonio Venosi da Tramonti. Il giovane 15enne, figlio d'arte (suo padre Erasmo Venosi, maestro d'arte equestre lo ha educato all'equitazione sin da bambino trasmettendogli tutta la sua esperienza e passione) è riuscito a convincere le giurie che lo hanno insignito del titolo di miglior cavaliere nella specialità del "Team penning" (categoria youth) del campionato campano ASI 2017. Una bella soddisfazione per tutta la famiglia Venosi che, presso il centro di proprietà "Cantina del Casale" di Corsano, una bella realtà in Costiera amalfitana, continua a coltivare la passione per questa nobile disciplina.



#### IL TG LEONARDO A TRAMONTI

Il Tgr Leonardo torna ad occuparsi del grande lavoro svolto dal comune di **Tramonti** in fatto di raccolta differenziata e rispetto dell'ambiente. Il telegiornale delle scienze curato dalla Testata Giornalistica Regionale della Rai ha dedicato un servizio al polmone verde della Costiera Amalfitana, sottolineando il grande livello di civiltà e rispetto per il territorio. Per avere un paese sempre più pulito e rispettoso dell'ambiente è necessario che i più giovani vengano istruiti ed educati. E' proprio quello che sta accadendo a Tramonti dove dalla mensa scolastica sono scomparsi piatti e posate di plastica. Il polmone verde della Divina si è fatto conoscere a livello nazionale come esempio virtuoso, ottenendo diversi premi e riconoscimenti. Per raggiungere un livello considerato ormai d'eccellenza è necessario educare, sensibilizzare ed incentivare i cittadini a differenziare per vivere in un paese più pulito, che rispetta l'ambiente, ovviamente sfruttando anche le innovazioni tecnologiche a disposizione. Un processo che ha richiesto tempo, ma che ora sta dando i risultati sperati. Un grande successo di organizzazione, informazione e lungimiranza che premia il comune collinare della Divina.



#### RAIMONDO ESPOSITO TRIONFA AI CAMPIONATI DI CUCINA ITALIANA: ORO PER ARTISTA DELLO ZUC-CHERO IN COSTA D'AMALFI

Continua a stupire Raimondo Esposito, l'artista dello zucchero della Costa d'Amalfi. Il giovane pasticciere di Tramonti, infatti, ha partecipato alla terza edizione dei Campionati della Cucina Italiana 2018, la più completa e prestigiosa competizione culinaria a livello nazionale. Quest'anno, la kermesse, organizzata dalla Federazione italiana cuochi, si è svolta dal 17 al 20 febbraio alla Fiera di Rimini e ha visto sfidarsi oltre 500 cappelli bianchi. Raimondo non è certamente passato inosservato e con 96 punti si è aggiudicato l'oro nella categoria artistica, l'assoluto del Campionato Italiano e il Premio Speciale della Sezione Artistica "Gianpaolo Cangi". Un grandissimo risultato per l'estroso pasticciere del laboratorio di Sal De Riso dopo l'argento conquistato alla Coppa del mondo di cucina svoltasi in Lussemburgo e dopo il quarto posto al Sigep di Rimini. Anche questa volta Raimondo ha offerto una dimostrazione della lavorazione dello zucchero attraverso la sua ultima creazione, "Roma Caput Mundi", ispirata, come suggerisce il nome, alla "Città Eterna".



#### DALLA VALLE DI TRAMONTI ALLA SILICON VALLEY: L'ENZO'S DI FABRIZIO VITAGLIANO È IL RISTORANTE ITALIANO CHE PIACE AD APPLE E GOOGLE

Dalla lussureggiante valle di Tramonti alla Silicon Valley californiana il passo è breve. Almeno per Fabrizio Vitagliano, 37enne intraprendente imprenditore del settore della ristorazione trasferitosi stabilmente a Cupertino, presso cui da poco più di un anno conduce un apprezzato ristorante italiano. L'"Enzo's" (in omaggio al mito di Enzo Ferrari) a pochi minuti d'auto dal quartier generale di Apple, ma anche di Google, Facebook, Tesla, Intel, Oracle, Cisco e HP, è già un punto di riferimento irrinunciabile per i manager delle aziende più in voga d'America. Una storia di coraggio, intraprendenza e professionalità che da Asti, città in cui è cresciuto e ha lavorato nel ristorante dei suoi genitori, emigrati come tanti da Tramonti negli anni Sessanta, ha visto partire Fabrizio, sommelier professionista AIS e laureato in Giurisprudenza che ha investito nel "made in Italy" nella Silicon Valley, il cuore dell'economia americana. Un orgoglio per Tramonti e per la nostra terra.



#### LE BUONE PRATICHE AMBIENTALI DI TRAMONTI A BORDO DEL TRENO VERDE DI LEGAMBIENTE

Energia pulita, reti elettriche "intelligenti", efficienza e mobilità sostenibile per un Paese proiettato verso un futuro 100% rinnovabile che si prepara alla fine dell'era fossile. È il messaggio che ha portato il Treno Verde - la campagna di Legambiente e del Gruppo Ferrovie dello Stato Italiane - che il 6 marzo ha fatto tappa a Napoli. A bordo del Treno Verde, la mostra didattica e interattiva, aperta alle scolaresche e ai cittadini, permette di toccare con mano le sfide che abbiamo di fronte da qui al 2030. Con l'arrivo del Treno Verde, giunto quest'anno alla 30esima edizione, Legambiente ha presentato l'edizione regionale di Comuni Rinnovabili, realizzato grazie al contributo di Enel Greenpower, il rapporto che da 12 anni fotografa lo sviluppo delle fonti rinnovabili nei territori italiani. Tra le amministrazioni presenti anche il Comune di Tramonti, dall'anima "green", da anni esempio virtuoso in materia di raccolta e smaltimento dei rifiuti. A bordo del convoglio l'assessore all'Ambiente Vincenzo Savino che, alla presenza dell'ex presidente di Legambiente Michele Buonomo ha illustrato le buone pratiche del polmone verde della Costa d'Amalfi.



#### FESTA DELLA DONNA - 8 MARZO 2018

Nel pomeriggio dell'8 marzo, alle 10.30, presso l'Aula consiliare del Comune di Tramonti, si è tenuto il convegno "8 Marzo: donne sempre in gara, nello sport e nella vita": un'occasione per riflettere sugli ostacoli quotidiani che le donne devono superare, una sfida che le vede partire purtroppo sempre svantaggiate perché vittime di discriminazione e pregiudizi. Un momento di discussione e di condivisione condotto da esperti del settore e fortemente voluto dall'assessore agli Eventi Assunta Siani, in cui si è riflettuto sullo sport, una possibilità ed un'occasione e non un motivo di disparità per la donna.



#### IL COCKTAIL "TRAMONTI D'ORO" AL RISTORANTE STELLATO IL PAPAVERO

Una Tramonti inebriante al Ristorante stellato di Eboli "Il Papavero", un accogliente locale 1 stella Michelin nel centro storico di Eboli: trenta posti ricavati dal patron Maurizio Somma in un'elegante casa arredata in modo moderno e creativo, con una cucina fatta di cuore e territorio. Una cena speciale tra cucina, distillati Bonaventura Maschio e tabacco toscano con il mastro distillatore Stefano Baseotto, Enologo Alchemy of Distillery, e il fummelier del club "Amici del Toscano" Marco Prato. Una serata all'insegna del gusto e della sperimentazione, durante la quale Tramonti ha lasciato il segno per la qualità dei propri ingredienti che, per l'occasione, sono diventati componenti pregiati di un cocktail che ha lasciato stupefatti tutti gli astanti, esperti del settore e ristoratori della Costa d'Amalfi, per la delicatezza e l'eleganza. Il cocktail, dal nome speciale "Tramonti d'oro", è stato preparato con succo di limone Igp sfusato amalfitano, gin, zucchero e soda, decorato con salvia ornamentale di Tramonti e arricchito dalle erbe aromatiche dei Monti Lattari. Un altro simbolo della nostra terra che diffonde gli effluvi e i sapori del polmone verde della Costa d'Amalfi, ospite della serata, l'assessore al Turismo Vincenzo Savino.



## TRAMONTI SEMPRE PIÙ VERDE ED ECOCOMPATIBILE: A DISPOSIZIONE DEI CITTADINI IL NUOVO BIOTRITURATORE

Pronto all'utilizzo l'ultimo acquisto del Comune di Tramonti: il biotrituratore rappresenta una valida alternativa alla diffusa pratica di bruciare gli scarti vegetali. Si tratta di un invito alla cittadinanza, nell'ambito della politica ecosostenibile,

per proteggere l'ambiente anche nelle normali attività di manutenzione dei terreni agricoli. Continua, quindi, la green revolution; il "biotrituratore" taglia e sminuzza: il risultato della triturazione può essere usato come fertilizzante, lettiera per gli animali, combustibile o avviato al compostaggio. Si punta allora ad una drastica diminuzione delle emissioni di fumi, dannosi per l'ambiente e per la salute di tutti i cittadini di Tramonti, ma si pensa anche all'aspetto estetico della verde vallata, meta non solo di numerosi turisti, italiani e stranieri, ma anche di amanti del trekking e dell'aria pulita che vivono il territorio tutto l'anno e appena possono, si godono le passeggiate naturali tra le macchie immacolate dei Monti Lattari.



#### TRAMONTI NEL CONSIGLIO DIRETTIVO BAI

L'assessore al Turismo del Comune di Tramonti, Vincenzo Savino è il nuovo componente del Consiglio Direttivo Nazionale di Borghi Autentici diltalia. Una carica prestigiosa, vanto per tutta la Costiera Amalfitana, che premia il Comune di Tramonti, da dieci anni membro dell'Associazione Borghi Autentici. Negli ultimi mesi, grazie al lavoro svolto nella valorizzazione delle filiere agroalimentari ed enogastronomiche locali, il polmone verde della Costiera è parte integrante del progetto "Comunità del cibo buono e autentico", pensato da Borghi Autentici in occasione dell'anno nazionale del cibo italiano 2018. Borghi Autentici d'Italia è un'Associazione che riunisce piccoli e medi comuni, enti territoriali ed organismi misti di sviluppo locale, attorno all'obiettivo di un modello di sviluppo locale sostenibile, equo, rispettoso dei luoghi e delle persone e attento alla valorizzazione delle identità locali. L'obiettivo: riscoprire i borghi italiani quali luoghi da vivere, sostenere e preservare. Negli anni questo progetto si è trasformato in un'iniziativa sempre più articolata e competitiva, fino ad assumere la forma odierna di una rete di borghi italiani i cui protagonisti sono le comunità, gli amministratori e gli operatori economici, sociali e culturali dei luoghi. È un'Italia che punta sulla riscoperta e riqualificazione della propria identità attraverso la storia, le tradizioni, il paesaggio e la cultura produttiva artigianale.



#### X EDIZIONE DEL PALIO E CORTEO STORICO

Una dieci giorni di storia, enogastronomia e suggestioni quella che si è tenuta a Tramonti dal 26 aprile al 6 maggio. Il Corteo Storico rievoca la fedeltà di Tramonti alla Casa Reale d'Aragona nel XV secolo. A seguito della battaglia di Sarno svoltasi il 4 luglio 1460, ove si scontrarono le armate aragonesi e angioine per la conquista del Regno di Napoli, Ferdinando d'Aragona trovò rifugio a Tramonti. Memore della accoglienza dei Tramontani, il re Ferdinando dichiarò la popolazione di Tramonti "Uomini nobili" come testimonia una lapide del 1461 murata sulla facciata della Chiesa di San Giovanni Battista, in Polvica. La manifestazione, giunta alla decima edizione, è stata preceduta dal convegno "La memoria e la storia: Tramonti e le sue famiglie in età aragonese e moderna" con la presentazione del volume "Memorie genealogiche delle famiglie di Tramonti", a cui hanno partecipato studiosi e storici dell'Università Federico II di Napoli, dell'Università degli studi della Campania e del Molise e del Centro di Cultura e Storia Amalfitana.



## Eventi a Tramonti nel corso dell'anno 2018



#### TRAMONTI TRIONFA NEL CAMPIONATO NAZIONALE DI GINNASTICA RITMICA

Il Campionato nazionale di Ginnastica Ritmica ha visto le atlete della Costiera Amalfitana esibirsi sul tappeto nelle diverse discipline. Ad ospitare levento è stata la città di Rimini che nella sua bella riviera dal 27 aprile al 1° maggio ha visto sfilare, tra le tante atlete,

quelle dell'A.S.D. Ritmica Granata dirette dal tecnico federale Lucia Gaglione nel maestoso palazzetto dello sport "RDS Stadium". Anche Tramonti presente a questo splendido evento e i risultati non sono mancati. Nel campionato di Serie A Giulia Fonte ha vinto la medaglia d'oro nel corpo libero e la medaglia d'argento nel cerchio; Sara Savastano, medaglia d'argento con la palla e medaglia di bronzo nel corpo libero. Nel campionato di Serie C Teresa Fonte ha vinto la medaglia d'argento nel nastro; llaria Vuolo, medaglia di bronzo nel cerchio. Una grande soddisfazione per le atlete e per tutto il territorio, che cresce anche attraverso i sacrifici di genitori che credono nello sport e di giovani che si impegnano quotidianamente per seguire i propri sogni, raggiungendo risultati che inorgogliscono tutta la comunità.



#### **4°** MEMORIAL FRANCO AMATO: UN UOMO, UN CAPITANO.

L'Associazione "Franco Amato: un uomo, un capitano", organizza e promuove iniziative in memoria del compianto Franco Amato, esempio di calciatore da emulare per correttezza, lealtà sportiva e rispetto dell'avversario. Presenze eccellenti hanno onorato il parterre degli ospiti del 4°

Memorial: Giuseppe Bruscolotti detto Pal 'e fierro', Campione del passato e storico Capitano del Napoli di Maradona, vincitore dell'edizione 2018 del Premio "Un uomo, un capitano", Anna Trieste, Alessandro Bernardini, Raffaele Pucino, Salvatore Gagliano, Rino Iuliano, Chantal Borgonovo, Andrea Signorini, il Dottor Giovanbattista Sisca, la Dott.ssa Annalisa Giordano e tanti altri. Due momenti hanno caratterizzato l'evento: venerdì 25 maggio nell'Aula Consiliare del Comune di Tramonti, il Convegno "L'importanza dell'alimentazione nella pratica e nella prevenzione dei tumori" moderato dal giornalista Rai Enrico Varriale e coordinato dal giornalista Mario Amodio; sabato 26 maggio, giornata moderata dalla giornalista Carolina Milite, la cerimonia di intitolazione dello Stadio Comunale, la Messa dello Sportivo, il torneo under 12 delle squadre in cui ha militato il Capitano (Tramonti, Agerola, Maiori, Amalfi) e la partita tra lo Sport Club '85 Tramonti e la compagine degli Avvocati e dei Magistrati contro la Squadra del Capitano.



#### INTITOLAZIONE STADIO COMUNALE AVV. FRANCO AMA-TO

Durante la quarta edizione del Memorial "Franco Amato, un uomo un capitano" è avvenuta una cerimonia molto speciale per tutta la comunità della Costa d'Amalfi: dopo l'unanimità del Consiglio Comunale e il nulla

osta della Prefettura di Salerno è stato portato a termine l'iter procedurale per intitolare lo 'Stadio Comunale di Tramonti al compianto Avv. Franco Amato', il giusto riconoscimento al Campione, all'uomo e al professionista, che si è concretizzato in occasione di questo emozionante evento. L'Associazione "Franco Amato: un uomo, un capitano", sostenuta dall'Amministrazione Giordano, ha voluto fortemente questo elogio, memore del grande cuore sportivo del compianto Franco Amato, avvocato scomparso prematuramente a causa di un tumore maligno. Franco, confidenzialmente per tutti "Il Capitano", ha rappresentato durante la sua attività sportiva nel nostro territorio costiero, e soprattutto a Tramonti, l'esempio di calciatore da emulare per correttezza, lealtà sportiva e rispetto dell'avversario. L'Associazione ha scelto di accostare il capitano ad un altro campione di virtù, Gianluca Signorini, calciatore, allenatore, dirigente sportivo, ma soprattutto un grande uomo, celebrato dai tifosi genoani come "Il Capitano", anch'egli scomparso prematuramente a causa della sclerosi laterale amiotrofica: un esempio per tutti coloro che amano i valori più sani dello sport, una persona leale fuori e dentro il campo.



#### **OPEN DAY MICRONIDO**

In un clima gioviale, di calore e colore, si è svolto presso il Micronido in località Pietre il primo Open Day, promosso dall'amministrazione comunale di Tramonti, in collaborazione con il Piano di Zona S2 e la Cooperativa Gea. Alla manifestazione hanno partecipato tutte le autorità civili e sociali e si è dimostrata subito un'opportunità unica che ha consentito di far conoscere alle famiglie e alle mamme lavoratrici la struttura, l'accoglienza e la professionalità del servizio educativo. Dopo notevoli sforzi, quindi, l'Amministrazione Giordano è riuscita a completare e a rendere operativo il micronido, un'opera che per il territorio della Costiera Amalfitana e del Comune di Tramonti rappresenta un motivo di opportunità, di uguaglianza e parità sia sociale che lavorativa. Il progetto ha dato la possibilità a Tramonti di crescere ancora di più, dando un supporto fondamentale alle famiglie e alle mamme.



#### TRAMONTI A GEO

Torna ancora una volta su Rai Tre lo chef Giuseppe Francese del ristorante *Cucina Antichi Sapori* di Campinola, che porta in tv il gusto autentico della montiera della Divina Costiera. Mercoledì 20 giugno Tramonti, polmone verde della Costiera Amalfitana, di nuovo a *Geo*, trasmissione condotta da Sveva Sa-

gramola ed Emanuele Biggi, per mostrare al pubblico la genuinità del territorio. Per l'occasione lo chef Giuseppe Francese ha preparato due piatti che esaltano la tradizione e i prodotti della Costiera: le linguine alla colatura di alici e un limone ripieno di pesce e caciocavallo. Già lo scorso 25 gennaio a Geo era stata data attenzione all'altra Costiera, quella fatta di tradizioni rurali e "passeggi segreti". Tre i sentieri che furono evidenziati: il Cammino delle Viti (a Tramonti), il Sentiero dei Limoni (da Maiori a Minori) e la Via degli Eremiti (da Erchie a Maiori). Per l'occasione, lo chef di "Antichi Sapori" aveva preparato un primo piatto con il sugo del pomodoro antico Re Fiascone, recuperato grazie al lavoro dell'associazione *Acarbio* che ha consentito di riportare in produzione questo antico ortaggio che risale al 1878 grazie ad alcuni «contadini custodi».



#### I RAGAZZI DELLA POLISPORTIVA TRAMONTI PROTA-GONISTI AL "16° VERO TORNEO DEL MARE" A SCALEA

I giovani calciatori della Polisportiva Tramonti, guidati e accompagnati da Raffaele Apicella, sono stati tra i protagonisti del 16° Vero Torneo del Mare in scena dal 5 luglio sino ad oggi 8 luglio. La manifestazione ha ospitato oltre che la compagine in rappresentanza della Costiera Amalfitana per le categorie esordienti e pulcini, altre società provenienti da tutta Italia. Una bella esperienza per i giovani atleti della Polisportiva Tramonti che oltre all'aspetto sportivo, si sono confrontati con i pari età provenienti dal resto dello stivale, e l'aspetto più importante è stato quello della socializzazione. In particolare in questo momento storico dove la nostra società è sempre più legata ai social e sempre meno alla socializzazione, potersi incontrare, conoscere, scambiare idee e fare amicizia correndo dietro ad un pallone è un valore che va supportato e preservato. I ragazzi di Tramonti si sono classificati al terzo posto su 28 scuole calcio di tutta la Campania.



#### **RADUNO MACCHINE D'EPOCA**

Anche quest'anno la Costiera Amalfitana è stata teatro a cielo aperto di un magnifico e spettacolare Raduno di Auto e Moto d'Epoca promosso e organizzato dal "Club I Mitici Delle 500" secondo memorial nel ricordo della socia *Carmela Casale*. Passione, entusiasmo e sinergia organizzativa hanno decretato il successo partecipativo catturando l'interesse di centinaia di appassionati di motori, visitatori e curiosi. L'evento, ideato e coordinato dal presidente del Club Angelo Arpaia e dalla presidente dell'Associazione Mediterranea Carolina Di Martino, è stato concepito come un viaggio itinerante, regalando ai partecipanti l'occasione non solo di osservare da vicino veri e propri gioielli a quattro e a due ruote, ma anche di visitare luoghi custodi di culture e ricchezze, degustandone scorci unici al mondo. L'armonia dei colori, la finitura degli accessori, l'eleganza delle tappezzerie, l'originalità e la storicità sono stati gli elementi essenziali che hanno permesso ai veicoli, in sosta nel piazzale della Casa del Gusto di Tramonti, in bella mostra davanti agli obiettivi delle telecamere de "Il Salotto di Bry", ideato e condotto dalla giornalista Brigitte Esposito in collaborazione con Teleangri Uno.



#### IL SOGNO DI GAETA-NO APICELLA DI TRA-MONTI IN PASSEREL-LA A "MISS & MISTER SORDI 2018"

Gaetano Apicella, 21enne di Tramonti, ha realizzato uno dei suoi sogni: partecipare a un concorso di bellezza. Il 21 luglio è salito sulla passerella di "Miss & Mister Sordi 2018", svoltosi nella suggestiva dimora storica di Palazzo Paternò, nel cen-

tro di Caserta. La mission della manifestazione è quella di sensibilizzare il grande pubblico sul tema della disabilità sensoriale, che in Italia, secondo le ultime stime ufficiali, interessa oltre un milione di persone. Un palcoscenico che permette agli udenti di avvicinarsi sempre di più al mondo del "silenzio". E Gaetano ha sfilato in finale rendendo orgogliosa la famiglia e tutta la cittadinanza, perché nonostante le tante difficoltà che ha incontrato nella propria vita, con grande forza di volontà e tenacia, è sempre stato capace di mettersi in gioco. E per noi che lo conosciamo, avendone apprezzato le qualità, rappresenta uno straordinario esempio di coraggio, intraprendenza e amore per la vita, quella stessa che lo ha relegato al silenzio.



#### XV EDIZIONE CALICI DI STELLE

I prodotti tipici, i vini DOC di Tramonti e dell'intera Costiera Amalfitana diventano protagonisti nella notte di S. Lorenzo, allietando i palati e i sensi dei numerosi ospiti. La Casa del Gusto, scenografia di eventi internazionali, anfiteatro dei sapori e punta di diamante per il Made in Italy, è la location adatta al nettare di Bacco. Il momento clou della manifestazione è stato il convegno, con la presenza di esperti e giornalisti di settore, sul tema "La biodiversità della viticoltura eroica, tra sperimentazione e riscoperta del paniere tradizionale": un momento di approfondimento e di studio sull'entroterra della Costa d'Amalfi, territorio ricco di qualità e di eccellenze enogastronomiche, piaceri della tavola ed essenze della vita. Tramonti si conferma capofila in Costa D'Amalfi nella ricerca e nella promozione enologica, alternando momenti di ricerca e di studio a pregiate degustazioni, teche per il mercato turistico internazionale.



#### **INAUGURAZIONE CLIMBING AREA**

E' stata inaugurata domenica 19 agosto, a Pietrapiana, la climbing area di Tramonti. Un sito dedicato alle arrampicate in uno dei luoghi più suggestivi del polmone verde della Costa d'Amalfi. Nata dall'idea di attrarre sull'Alta Costa un nuovo segmento turistico e sportivo, è stata la **Pro Loco** - la cui missione mira alla promozione e allo sviluppo del territorio - a credere nell'ambizioso progetto realizzato dall'associazione «Direzione Verticale" destinato ad attrarre a Tramonti appassionati di tutta Italia, ma anche turisti stranieri che vorranno conciliare una vacanza in Costiera con la propria passione. Numerose le richieste di arrampicarsi, non solo di professionisti: tanti, infatti, sono i curiosi che hanno voluto cimentarsi la prima volta con questa disciplina, aiutati dagli istruttori dell'associazione "Direzione Verticale" che hanno tenuto lezioni gratuite un panorama unico sul versante Costiero ma anche su Salerno e Cava de' Tirreni. La giornata è stata allietata da chitarre, mandolini e tammorre, che hanno accompagnato, in un clima di festa, il pranzo a base di pasta e fagioli, chiuso con la degustazione del gelato al limone preparato al momento.



#### LA CORRIDA ASSO-CIAZIONE LA FENICE

Grande affluenza alla seconda edizione de "La Corrida", evento organizzato dall'Associazione "La Fenice Intra Montes" con il patrocinio del Comune di Tramonti. Ispirato al noto talent show "La Corrida - Dilettanti allo sbaraglio", ha visto una Piazza Treviso gremita e una partecipazione ina-

spettata: tanti concorrenti provenienti dal comprensorio costiero e anche moltissimi tramontani del nord.

Tra esibizioni grottesche e spettacoli canori di grande bravura, il pubblico si è scatenato con strumenti rumorosi (fischietti, coperchi, campanacci), alcuni portati da casa, altri distribuiti dall'Associazione. Il divertimento, dunque, è stato il motore portante di una serata che alla fine ha visto tutti vincitori.



### MEDAGLIA D'ARGENTO CAMPIONATO ITALIANO FIARC

È di Tramonti la medaglia d'argento del Campionato Italiano 2018 della FIARC, Federazione Italiana Arcieri Cacciatori. Sebastiano Borrelli, classe 1967, ha conquistato il secondo posto nella categoria "Longbow" tra più di 500 concorrenti, al Campionato nazionale di tiro con l'arco di campagna, uno sport che si svolge

nell'ambiente naturale dei boschi e si rivolge a bersagli costituiti da sagome tridimensionali di animali selvatici in materiale sintetico espanso.

Con i suoi 1200 punti, Sebastiano ha portato sul podio la sua Compagnia, la "14Wolf", rappresentante la Campania, affrontando quattro giornate di gare nelle campagne di Mormanno, in Calabria, su percorsi di 7 km ciascuno, per una durata di 3 ore a tracciato.

Primo campione del Sud dopo 35 anni di vincitori dalle regioni dell'Italia settentrionale, Sebastiano è stato premiato sabato 25 agosto dal presidente della FIARC, Luciano Fesani, per la felicità dei suoi compagni di gara e del presidente della 14 Wolf, Vincenzo Discepolo.

## Eventi a Tramonti nel corso dell'anno 2018



#### IL TOURING CLUB ITALIANO IN VISITA A TRAMONTI

Tramonti accoglie il Touring Club Italiano nella meravigliosa cornice del cuore verde della Divina. Una visita che lusinga e che inorgoglisce tutta la cittadinanza, in primis l'amministrazione Giordano, che da tempo mantiene costanti i rapporti con il rinomato Club italiano. Dopo la candidatura del Comune di Tramonti alla "Bandiera Arancione", uno dei riconoscimenti più prestigiosi in ambito turistico-ambientale, che di norma viene conferito ai piccoli comuni dell'entroterra italiano (massimo 15.000 abitanti) che si distinguono per un'offerta di eccellenza e un'accoglienza di qualità, il 15 settembre si è svolta l'iniziativa Tramonti e i suoi borghi a cui hanno partecipato circa 70 persone, tra cui una ventina di soci del Touring Club. L'iniziativa ha fatto scoprire ai visitatori, in diverse strutture del territorio, quei saperi e quei sapori dell'enogastronomia locale che fanno di Tramonti, il polmone verde della Costa d'Amalfi, un brand conosciuto a livello nazionale



#### TRAMONTI REGINA AL SALONE DEL GUSTO

Le eccellenze della Divina Costa e del territorio di Tramonti in mostra a Torino al Salone Internazionale del Gusto, dal 20 al 24 settembre 2018. Giunto alla dodicesima edizione, l'evento si afferma a livello internazionale come un momento centrale nel calendario fieristico del settore agroalimentare dedicato alla cultura del cibo, con la possibilità per i partecipanti di esporre e vendere i prodotti ai visitatori. La Regione Campania è stata rappresentata su un'area di oltre 500 mg a disposizione delle piccole e medie imprese, con l'intera gamma delle eccellenze del territorio regionale e dei presidi campani. Presente anche stavolta Tramonti con l'azienda Tentazioni di Giordano Giuseppe e con i rosoli tipici della Costiera Amalfitana, in primis il rinomato e gustoso "Concerto", ma il Comune montano ha potuto contare su uno stand personalizzato nel Padiglione 3 CittàSlow in cui i colori, i sapori e i profumi del Polmone Verde della Costiera hanno illuminato tutto il mercato, con un paniere enogastronomico dalle proprietà nutritive di indubbia qualità. Il Comune di Tramonti, inoltre, nella persona dell'assessore agli Eventi Assunta Siani, ha siglato un protocollo d'intesa con l'azienda Tentazioni e con la società di promozione territoriale Unique Experience per narrare ai visitatori le bellezze della Montiera attraverso materiale pubblicitario, brochure, Antologie di Tramonti, per vivere un'esperienza emozionale, tra i saperi, i sapori, i vicoli, i monumenti, i sentieri e i panorami mozzafiato, avamposti di paradiso.



#### LA PIZZA DI TRAMONTI IL 3 OTTOBRE AD ASSISI PER LA FESTA IN ONORE DI SAN FRANCESCO

La pizza di Tramonti è arrivata in Umbria per le celebrazioni in onore di San Francesco, dal 29 Settembre al 4 Ottobre: la Corporazioni dei Pizzaioli, che raccoglie le maestranze del territorio e i pizzaioli tramontani di tutta Italia,

ha ricevuto il compito di gestire il momento enogastronomico, portando le tipicità e le eccellenze della Divina Costa in Umbria. Un'occasione speciale, spirituale, in cui si sono riscoperti i sapori genuini di un tempo, una parca mensa ricca di gusto, per esaltare attraverso un percorso enogastronomico, che ha avuto come piatto forte la pizza di Tramonti, le eccellenze campane. La Corporazione dei Pizzaioli ha rappresentato la scuola tramontana della pizza, per far degustare le proprie specialità e le proprie eccellenze, in primis la pizza integrale (con pomodorini Corbarini, provola affumicata e olio dop colline salernitane), e per l'occasione la pizza francescana (con Pomodoro Re Fiascone in acqua e sale, Fior di Latte, acciughe di Cetara e grattugiata di limone sfusato Igp) accompagnate dal vino Tintore e dal Concerto, il rosolio più antico della Costa d'Amalfi.



#### I 18 ANNI DELLA TRATTORIA "SAN FRANCISCO": 4 OTTOBRE GRANDE FESTA DI GUSTO CON RICAVATO AGLI ASILI DI TRAMONTI

Diciotto anni da celebrare, 18 piatti da degustare, 18 artigiani del gusto. Un numero importante che segna la maggiore età per la Trattoria San Francisco e che ritorna come fil rouge di un imperdibile evento nella Costa d'Amalfi rurale. Una festa, un percorso con chef, pizzaioli e pasticcieri ed una buona causa: questi i preziosi ingredienti che hanno insaporito "Buon compleanno San Francisco", appuntamento nato in collaborazione con la giornalista gastronomica Antonella Petitti. Una creatura figlia dalla passione di Francesco Maiorano e Pamela Viggiano, un pizzaiolo ed una chef in cerca del loro angolo di paradiso. Ma più che attendere lo hanno costruito da soli, crescendo insieme ad un'avventura che diventa maggiorenne raccogliendo il plauso degli addetti ai lavori. Ma a dare un'anima ancora più forte all'occasione è stata la buona causa che ha accompagnato la festa, perché il ricavato è stato donato agli asili di Tramonti per poter sostenere l'acquisto di materiale didattico.



#### LA CRISI DELLA PRODUZIONE AGRICOLA A TRAMON-TI IN UN SERVIZIO DEL TG3 CAMPANIA

Un servizio che lancia un accorato SOS, quello andato in onda sabato 27 ottobre 2018 al Tg3 Campania. Si è parlato, in particolare, di produzione delle castagne in crisi a Tramonti, polmone verde della Costiera Amalfitana. L'inviato Enzo Ragone si è recato nel castagneto dell'agricoltore Domenico Amatruda, che ha mostrato alle telecamere le castagne malate, aprendone una sotto gli occhi sconvolti del giornalista: una sofferenza continua per questi castanicoltori che pensano all'enorme lavoro fatto dai genitori negli anni addietro. Ma un calo nella produzione c'è stato anche negli uliveti di Tramonti, come afferma l'imprenditrice agricola Lisa Ruocco, e nei vigneti, anche se i giovani produttori come Raffaele Tagliafierro non si lasciano scoraggiare.



#### PASQUALE COPPOLA CAMPIONE ITALIANO NELLE "BICILINDRICHE"

Grandi soddisfazioni per la Scuderia Tramonti Corse sul tracciato del Levante. Con la conquista della vittoria in Gara2, Pasquale Coppola si è laureato ancora una volta Campione Italiano de «Le Bicilindriche». Il nome del pilota di Tramonti ancora ascritto all'albo dei vincitori della categoria riservata alle piccole bicilindriche di casa Fiat, regalando al team del presidente Pietro Giordano il terzo titolo italiano di categoria. Per Coppola una stagione vissuta ad altissimi livelli, con numerose prestazioni importanti condite da tante vittorie ed ottimi piazzamenti, ottenuti anche grazie alla super performante ed affidabile Fiat 500 messagli a disposizione dal preparatore Mario Incarnato e tutto il team da lui diretto.



#### ANAGRAFE CIMITERIALE

Parte in rete il nuovo servizio di Anagrafe cimiteriale istituito dal Comune di Tramonti, in linea con le normative nazionali che prevedono un riordino e un aggiornamento dei servizi. Un supporto semplice con cui i cittadini possono consultare on line i dati anagrafici e di

ubicazione del defunto, conservati nei pubblici registri dei Servizi Cimiteriali: un processo di informatizzazione, fortemente voluto dall'Amministrazione Giordano, che sarà messo a disposizione di tutti i cittadini. Sviluppato dallo "Studio di ingegneria Cipriano", l'innovativo servizio fornisce tutte le informazioni sui defunti accolti nel cimitero di Tramonti: oltre ai dati anagrafici e di ubicazione sarà possibile vedere le foto dei defunti e segnalare le anomalie, come errori o eventuali defunti non censiti. L'anagrafe cimiteriale, tra gli altri scopi, ha quello di dare all'ufficio competente un mezzo che sia in grado di procedere al censimento e al riordino dell'anagrafica cimiteriale, nonché, successivamente, di tutte le concessioni cimiteriali private relative ai loculi ubicati nel cimitero di Tramonti, affinché si possa confermare o aggiornarne la titolarità. Uno strumento all'avanguardia, quindi, che semplifica la burocrazia ed assiste i cittadini nelle pratiche quotidiane.



#### A TRAMONTI LA FIRMA DELL'ACCORDO INTERNA-ZIONALE CON IL COMUNE DI SÃO LUÍS

Lunedì 12 novembre la firma nell'Aula Consiliare dell'Accordo Operativo di Cooperazione Internazionale tra il Comune di São Luís e il Comune di Tramonti: un accordo di cooperazione per la gestione del turismo e dell'ambiente a livello internazionale destinato a diventare un modello sostenibile ed efficiente per i flussi economici dei comuni della Divina Costa. L'obiettivo è realizzare uno scambio di esperienze su aspetti che riguardano il modello di gestione turistico e ambientale con lo scopo di rafforzare l'economia locale e dare a Tramonti e alle maestranze della Divina Costa una vetrina internazionale. Un'opportunità per esportare le proprie conoscenze, in ambito gestionale, a la eccellanza in campo apparattronomico.



#### IL COMUNE DI TRAMONTI ALL'EUROPEAN FORUM FOR DISASTER RISK REDUCTION 21-23 NOVEMBRE

Tre giornate di eventi, dibattiti e tavole rotonde dedicate ai rischi connessi ai cambiamenti climatici, all'analisi dei

disastri causati da calamità naturali e provocati dall'attività umana e alle strategie per la riduzione dei disastri: Tramonti presente per la gestione e la prevenzione dei rischi ambientali e per aderire alla campagna globale delle Nazioni Unite UNISDR "Making Cities Resilient: My City is Getting Ready". Quasi 800 partecipanti, oltre 100 relatori, 56 paesi invitati, 22 sessioni di lavoro. Giorni di intense attività in cui si è parlato di gestione tempestiva dei rischi, di cooperazione, di strategie e metodi di prevenzione. È in questo contesto che è avvenuta, il giorno 22 novembre, la cerimonia di consegna del certificato di adesione alla campagna globale «Making Cities Resilient: My City is Getting Ready": Tramonti, Amalfi, Catania, Majori, Pescara e Rimini si sono unite alle oltre 150 città in Italia che hanno già aderito, come Roma, Milano, Torino e Firenze ed alle circa 4000 città nel mondo. Il percorso di adesione è stato supportato dalla Fondazione Centro Studi Enel in collaborazione con ANCI (Associazione Nazionale dei Comuni Italiani).



#### **IL MOSTO CHE DIVENTA VINO 2018**

A Tramonti, nella splendida Chiesa della frazione Gete, si è svolta la tredicesima edizione de "Il Mosto che diventa vino", happening in cui spiccano sapori, tradizioni e patrimonio vitivinicolo locale. Quest'anno il tema dell'evento è stato "Conoscere la propria storia: dalla famiglia Bolvito ai giorni nostri". Per l'occasione è stato presentato il libro "Giovan Battista Bolvito. Aspetti e temi di un erudito napoletano del secolo XVI" - ottavo volume dell'Antologia di Tramonti, frutto della tesi di laurea in Storia Moderna della dott.ssa Martina Tufano - Corso di Laurea Magistrale in Filologia Moderna dell'Università degli Studi di Salerno. Un'analisi storica nuova, approfondita, che porta alla luce aspetti storici e sociali della città di Tramonti ancora avvolti dal mistero del tempo: un lavoro certosino che arricchisce di particolari l'affascinante storia della nostra terra.



#### I MERCATINI DI NATALE

In occasione delle festività natalizie, il Comune di Tramonti, in collaborazione con le associazioni presenti sul territorio, ha dato vita alla quinta edizione de "I mercatini di Natale e il paniere enogastronomico di Tramonti", iniziativa per valorizzare le aziende di Tramonti e i prodotti tipici del nostro amato territorio. In una location d'eccezione, la Casa del Gusto, si è potuto rivivere lo spirito natalizio tra giochi, canti e animazioni in una giornata di gioia e di festa. Un'iniziativa intrapresa in tempi in cui è necessario sostenere i produttori e l'artigianato locale per dare un'ulteriore spinta all'economia del comprensorio. Un momento di condivisione e di valorizzazione, ma soprattutto di riscoperta dei piatti della tradizione enogastronomica di Tramonti e, ovviamente, dei prodotti tipici del periodo natalizio



**COMUNE TRAMONTI** 

P.zza Treviso Tel. 089-856820/856808 Fax 089-876522 e-mail segreteria@comunetramonti.it www.comune.tramonti.sa.it

COMUNITÀ MONTANA MONTI LATTARI Via municipio - Polvica Tel. 089-876354/876060 Fax: 089-876348 e-mail: info@cmmontilattari.gov.it

**VIGILI DEL FUOCO** 

Via Madonna Delle Grazie - Maiori Tel. 089-853422

**ASSOCIAZIONE PUBBLICA ASSISTENZA "I COLIBRI"** 

Via Campanile, 43 - Figlino Tel. 333 3098075 email. segreteria@icolibri.it

FARMACIA CAMPITIELLO
Via Roma 5 - Polvica Tel./Fax. 089-876047
e-mail: farmaciacampitiello@libero.it

**FARMACIA PELO** 

Via Sclavo, 40 - Gete Tel. 089-876472 Fax: 089-8764723 e-mail: 12275@pec.fedefarma.it

**GUARDIA MEDICA** 

P.zza Treviso - Polvica Tel. 081-9368176 Castiglione Ente territoriale Tel. 089-871122 Servizio Sanitario di Urgenza 118

STUDIO VETERINARIO di Del Pizzo Carlo Maria

Via Casa Salsano - Polvica Tel. 089-9840098 Cell. 339 8080030 e-mail: delpizzovet@gmail.com

**COMANDO STAZIONE CARABINIERI** 

Via Santa Maria la Neve,18 - Ponte Tel. 089-876031 Fax. 089-876479 e-mail: stsa315850@carabinieri.it

**POLIZIA LOCALE** 

Piazza Treviso, 1 - Polvica Tel. 089-856800 Fax: 089-876522 e-mail: polizialocale@comunetramonti.it

**BANCA POPOLARE DI BARI** Filiale di Tramonti - Via Raimondo Orsini, 15 - Polvica Tel. 089-856222 Fax: 089-856226

**AUSINO SERVIZI IDRICI INTEGRATI** 

Via Balzico, 46 - Cava de' Tirreni Tel. 089-461195 Fax. 089-461515 e-mail: ausino@ausino.it Numero verde: 800 445 552

Pronto intervento: responsabile tecnico Geom. Landi Tel. 335 1016499

**SERVIZIO GAS METANO** 

Numero Verde Sicme Energy e Gas s.r.l. Numero Verde 800 45 33 00

Pronto intervento Amalfitana Gas Tel. 089-955598

**GUARDIA FORESTALE** 

Via Riccio Campinola Tel. 089-876044 Corpo Forestale dello Stato Campania 1515

ISTITUTO COMPRENSIVO GIOVANNI PASCOLI

Via Raimondo Orsini, 24 - Polvica Tel./Fax. 089-876220 e-mail: saic81100t@istruzione.pec.it

**ENEL SOLE - SEGNALAZIONE GUASTI** 

PUBBLICA ILLUMINAZIONE

Numero verde 800.901.050 Fax. 800.901.055 e-mail: infoamvenelsole@enel.com

Capitignano/Paterno S. Michele Arcangelo

Don Pietro Tel. 3471786512

S. Felice Pietre Don Justine Cell. 331 3949413

**Gete/Ponte** Don Gennaro Cell. 3804766096

Campinola

Don Jean Jacques Lizutu Cell. 346 0378546

Novella/Paterno S. Elia

Don Emilio Tel.089-876245/3394755594

**Polvica** Padri Francescani Tel.089-876019

Don Gianfranco Tel. 335 5258172

Figlino/Cesarano

Don Francesco Amatruda Tel. 089-876129 Corsano/Pucara

Padre Carmelo Coppola Cell. 3474460771 Tel. 089-876019

POSTE E TELECOMUNICAZIONI Via R. Orsini - Polvica Tel./Fax. 089-876028

**PRO LOCO TRAMONTI** 

P.zza Treviso - Polvica Tel. 089-856826 Cell. 320 6540614 (Emilio Giordano)

**GIARDINO SEGRETO DELL'ANIMA** 

Campinola, Via Telese visitabile liberamente su prenotazione da maggio a settembre

Tel. 089-856128/347 8790007 e-mail: giardinosegretodellanima@gmail.com STRUTTURE SPORTIVE STADIO COMUNALE AVVOCATO FRANCO AMATO

ASD Club Gioventù Tramonti 85 - Via San Felice Gabriele Giordano Tel. 320 5629165 lelloimparato770@gmail.com

PISCINA COMUNALE PARADISE SWIM

ASD Polisportiva Tramonti - Piazza Polvica, 14 Raffaele Apicella Tel. 339 2839977 e-mail: polisportivatramonti@tiscali.it

PALESTRA E CALCETTO A 5 COMUNALE

ASD Intra Montes - Via Pendolo, 2 Di Bonaventura Costabile - Tel. 347 7203262 email: costaven@libero.it

**CAMPETTO CALCIO TENNIS** 

ASD Tennis Club Tramonti - Via Raimondo Orsini, Antonio Di Mauro Tel. 331 5960235 antoniodimauro66@alice.it

STRUTTURE RICETTIVE Azienda Agrituristica Mari e Monti

Via Trugnano, 3 - Corsano Tel./Fax. 089-876665 e-mail: info@agriturismomaremonti.it

6 camere-15 posti letto Azienda Agrituristica Costiera Amalfitana Via Falcone, 21 - Pietre Tel.089-856192 Cell.338 4988853 www.costieraamalfitana.it e-mail: info@costieraamalfitana.it 4 camere -12 posti letto

Azienda Agricola Monte di Grazia

Via Sofilciano - Corsano Tel./Fax. 089-876906 www.montedigrazia.eu e-mail: montedigrazia@hotmail.it 1 camera 3 posti letto

Azienda Agrituristica II Raduno

Via De Matteis, 11 - Capitignano Tel./Fax. 089-856102 www.ilraduno.it e-mail: agriturismo@ilraduno.it 2 camere - 6 posti letto

Casa Vacanza Le Volte Antiche

Via Novella, 4 Tel./Fax. 089-877242 www.levolteantiche.it e-mail info@levolteantiche.it 2 camere - 7 posti letto

Country House II Frescale Località Frescale - Figlino Tel. 089-876317 Fax 089-856587 www.ilfrescale.it e-mail: info@ilfrescale.it 4 camere - 8 posti letto

Casa Religiosa di Ospitalità Amici di San Francesco Via Municipio - Polvica Tel. 089-876019 Via Lungomare Amendola - Maiori

Tel. 089-877053 Fax. 089-8541963 e-mail: info@amicisanfrancesco.it 13 camere - 29 posti letto **Affittacamere Valico Relax** 

Via Chiunzi Tel./Fax. 089-876165 - e-mail: info@alvalico.it 3 Camere - 8 posti letto

Affittacamere Residence Pucara
Via C. Pisacane - Pucara Tel. 089-85416 Fax. 089-8541865

www.pucara.it e-mail: info@pucara.it

14 appartamenti - 6 camere Affittacamere Puesta de Sol P.zza Ponte Tel./Fax. 089-856163

www.puestadesol.it e-mail: info@puestadesol.net 6 camere- 12 posti letto

Bed e Breakfast Locanda Reale Via Cardamone, 75 - Gete Tel./Fax. 089-856144 www.osteriareale.it e-mail: info@osteriareale.it

4 camere - 10 posti letto Affittacamere Casa Farfalle e Gabbiani P.zza Campinola,23 - Campinola Tel. 089-856469

6 camere - 12 posti letto

Bed e Breakfast Pietrarosa Via Casa Manzi, 26 - Pucara Tel. 089-876307 - 349 2846747 www.casapietrarosa.it e mail: casapietrarosa@libero.it

www.farfalleegabbiani.it e-mail: info@farfalleegabbiani.it

3 camere - 6 posti letto Casa vacanze II Guardiano

Via Casa Lauro, 32 - Corsano Tel. 346 0198832 e-mail: ilguardianovacanze@tiscali.it

4 stanze - 12 posti letto

Casa vacanze Da Lisa Via Novella Tel. 089-876608- www.dalisa.it e-mail: info@dalisa.it

Appartamenti Le Chiancolelle Via Chiunzi,172 - Campinola Tel./Fax. 089-876339 e-mail: anto.rast33@gmail.com

6 appartamenti - 24 posti letto **Casa Vacanze Domus Intra Montes** 

P.zza Polvica Tel./Fax. 089-856143 www.domusintramontes.it e-mail: info@domusintramontes.it 4 appartamenti - 7 camere - 25 posti letto

Casa Vacanze Casa Angiola Via Di Salvio - Cesarano Tel./Fax. 089-872616 Cell. 347 1509037 e-mail: orsoangiola@libero.it

5 appartamenti - 15 camere

Bed e Breakfast Di Palma Chiara Via Fieccia, 12 - Corsano Tel./Fax. 089-876748 e-mail: aziendasanfrancesco@libero.it

2 camere - 6 posti letto Bed e Breakfast II Tintore di Caso Aniello

Via Vitagliano, 20 - Capitignano Tel. 089-856200 e-mail: info@iltintorecostadamalfi.it

3 camere - 6 posti letto

**Hotel Ontani** 

Via Chiunzi,12 - Campinola Tel. 089-876974 www.ontanihotel.it e-mail: info@ontanihotel.it

11 camere - 21 posti letto

**B&B** Cantina del casale Via Fieccia, 1 - Corsano - Cell. 389 0942367

3 camere - 6 posti letto **Bed e Breakfast Green Sunset** Via San Felice, 71 - Pietre

Cell. 338 8869823 e-mail: info@greensunsetamalficoast.it 3 camere - 6 posti letto

Casa vacanze Villa Bianca Via Sofilciano, 1 - Corsano

Tel. 338 2599347 e-mail: carolinadimartino969@vahoo.it 3 camere - 6 posti letto

Bed e Breakfast L'antico borgo del pozzo Via Ascensione, 10 - Paterno S. Arcangelo 3 camere - 5 posti letto Tel. 089 877104 Cell. 345 8896730

Casa vacanze Vecchio Ambulatorio Via Raimondo Orsini, 38 - Polvica Tel. 089-876024 e-mail: adolfo.apicella@gmail.com

3 camere - 6 posti letto Casa vacanze di Rossi Giuseppe

Via Chiunzi, 136 Tel. 338 440688 2 camere - 3 posti letto

Casa vacanze di Pisacane Andrea

Via Conservatorio, 5 - Pucara Tel. 089871696 e-mail: studiopisacane@tiscalinet.it 2 camere - 4 posti letto Casa vacanze La Confazenda Via Pietre Rotte - Novella - Tel. 339 6666880

3 camere - 5 posti letto

Casa vacanze di Giordano Moreno Via De Vivo, 1 - Pietre Cell. 3312943979 - email: casavacanzatramonti@libero.it

1 camera - 2/4 posti letto Affittacamere Rossi Riccardo

Via Novella, 1 - Novella Tel. 329 6505141 4 camere - 10 posti letto

Affittacamere Tra i Monti Via Novella Tel. 089-856231 Cell. 331 3212946 www.hoteltraimonti.it e-mail: hoteltraimonti@gmail.com

**Agriturismo Da Regina** 

5 camere - 12 posti letto

Via Vaccaro, 90 - Campinola Tel. 089-876249 e-mail: info@agriturismodaregina.com 5 camere - 17 posti letto Casa vacanze Ancardan

Piazza Padre Pio, 1 - Novella 6 camere - 15 posti letto Casa vacanze Maria Luisa

Via Palomba - Pietre

2 camere - 5 posti letto Casa vacanze di Giordano Raffaele

Via Falcone - Pietre - 2 camere - 5 posti letto

Casa delle ortensie Via Pendolo, 57 - Pendolo - Cell. 3316147701

2 camere - 6 posti letto **Casa vacanze Sole** 

P.zza Polvica - Polvica Cell. 3382564749 e-mail: susysolfalcone@gmail.com 2 camere - 4 posti letto

**Casa Del Core** 

P.zza Campinola, 51 - Campinola - Cell. 3392664724 5 camere - 7 posti letto

**Tres Jolie** Via Lanario, 9 - Gete - Cell. 333 3468960 1 camera - 2 posti letto

I tredici casali di Bove Marrazzo Anna Via Ascensione, 2 - Paterno Sant'Arcangelo - Tel. 340 9335105

3 camere - 6 posti letto B&B Bouganville di Della Spina Lucia

Via Cappella 5 - Pucara Cell. 3318405713 e-mail: bebbouganvilletramonti@gmail.com 3 camere - 6 posti letto

**B&B Fior Tramonti** 

Via Riccio, 36 - Campinola - Tel. 089 856229 e-mail: info@fiortramonti.it 4 camere - 10 posti letto

Casa vacanza Melina's House di Michelle Fierro Via Orsini - Polvica Tel. 340 9233075 - michellefierro@outlook.it

Casa Cavaliere di Giordano Maria Via G. Sclavo, Gete - Cell. 347 7448107

**ARTIGIANATO ARTISTICO** 

Mautattoo di Apicella Maurizio Via Sclavo - Gete Tel. 339 4292191 - 338 4370525 www.mauriart.com e-mail: mautatoo@katamail.com

Antica Cartiera Amalfitana De Juliis Vanda Pucara - 089-855432 Fax. 089-344485 e-mail: lacasrl@infinito.it

**Falegnamerie** 

Fierro G. & Medica C. - Via E. D'Aragona 19 - Corsano

Coccorullo Antonio - Via Torre - Pietre Tel./Fax. 089-876274 e-mail: coccorullolegno@libero.it Giordano Carlo - Piazza Gete - Tel. 089-876642

Donnarumma Costantino - Via Fieccia, 41 Corsano Arredamenti Legno Arredo Via Santa Maria la Neve, 23 - Ponte

Tel./Fax. 089-876538 e-mail: legnoarredosrls@gmail.com Arredamenti Gruosso - Via Pisacane - Capitignano

Rossi Salvatore - Via Frescale - Figlino - Cell. 338 2764895

Amato Silvio (Restauro ligneo) Via S. Maria la Neve - Ponte - Tel.089-876425

Lavorazione marmo e ferro

**Siani Felice** (marmo) Via Santa Croce - Pucara Tel. 089-876521 Simeone Patrizio (marmo) Via Riccio - Campinola Tel. 089-856212

Romano Remo (ferro e alluminio) Via Fieccia - Corsano Tel. 089-856026 e-mail: metaltramonti@lihero it

Il Fabbro di Ruggero Fabio Via Sclavo - Gete - Cell. 338 9374678

Lavanderia Giordano

Lavanderie

Via Vaccaro, 28 - Campinola Cell. 3204366984 - email: idagior@wooow.it

Cestai - Cufanari

Amarante Luigi Piazza Corsano

Cell. 338 9042694 (Olimpia) **Falcone Luigi**: Via Costantino Di Lieto - Cesarano Tel. 331 2305476 e-mail: r.falcone@virgilio.it

STUDI FOTOGRAFICI **Foto Video Sirius** 

Via Roma - Polvica - Tel. 089-856076 Cell: 3385868050 www.fotovideosirius.it e-mail: info@fotovideosirius.it

**Foto Giovanni Russo** Via Chiunzi - Campinola - Tel. 089-876120

**AZIENDE CASEARIE** Caseificio Vicedomini Via C. Di Lieto - Cesarano Tel. 089-876985

Caseificio Vitagliano Via S. Sebastiano - Campinola Tel. 089-876079 e-mail: caseificiovitaglianomaurizio@hotmail.it

**Caseificio Campanile Annadora** Via Trugnano - Corsano Tel. 089-876570

e-mail: annadoracaseificio@alice.it Caseificio Oliva

Via Trugnano - Corsano - Cell. 3392431738 - Tel. 089-876605 info@caseificiooliva.it

Caseificio Giordano Riccardo Via Foria - Cesarano Tel. 089-855332

Caseificio Al Valico Loc. Valico di Chiunzi Tel. 089-856205 - e-mail: caseificioalvalico@

Notica Latteria di Tramonti Via Sclavo - Gete Tel. 089-876920 - e-mail: anticalatteria@libero.it

Caseificio fratelli Caso di Caso Fortunato Via Chiunzi, 1A - Cell. 331 7384871 e-mail: aziendafratellicaso@gmail.com

AZIENDE VINICOLE E AGRICOLE Azienda Agricola Giuseppe Apicella Via Castello S. Maria, 1 - Capitignano Fax. 089-876075 Tel.089-856209

**Azienda Terre Operose** Via Novella - Tel. 089-876608 www.terreoperose.it - info@terreoperose.it Azienda Agricola Biologica Reginella Via Vaccaro, 85 - Campinola - Tel. 089-876211 - 320 8689241

www.giuseppeapicella.it - info@giuseppeapicella.it

e-mail: vaccarovirginia@libero.it Azienda Agricola Biologica Monte di Grazia Via Orsini,36 - Polvica Tel./Fax. 089-876906 www.montedigrazia.it - montedigrazia@hotmail.it

Azienda Agricola Reale Via Cardamone, 75 - Gete Tel. 089-856144 www.aziendaagricolareale.it - info@aziendaagricolareale.it

Azienda Agricola Tenuta San Francesco

Via Sofilciano,18 - Corsano Tel. 089-856190 - Fax. 089-876748

www.vinitenutasanfrancesco.com - aziendasanfrancesco@libero.it

www.agriturismomaremonti.it/ - info@agriturismomaremonti.it

Azienda Agricola Tagliafierro Raffaele

Via San Sebastiano,8 - Campinola Tel. 089-876769 Cell. 333 4250449 www.cantinatagliafierro.it - tagliafierroraffaele90@pec.it

**con caseificio aziendale** Via Chiunzi - Loc. Chiancolelle Tel. 089-876339

Via Trugnano, 3 - Corsano Tel./Fax. 089-876665

Tel. 089-855344 e-mail: badiatramonti@gmail.com

Tel. 089-855401 e-mail: liquoritentazioni@alice.it

Amato - Via Grisignano, Polvica Tel. 328 2793323

Giordano - Via Giordano, Capitignano - Tel. 089-876074

Imperato Antonio - Piazza Cesarano - Tel. 089-855347

Sal De Riso - Via S. Maria la Neve, Ponte Tel. 089-856446 Fax. 089-876312 e-mail: info@deriso.it

Bar Pasticceria Angelo - Via Orsini, Polvica

e-mail: pasticceriadelborgofiglino@gmail.com

di Ferrara Rosa Via Roma, 40 - Polvica

Loc. Valico di Chiunzi - Campinola

e-mail: info@cucinaantichisapori.it

e-mail: ilcastagneto.rita@libero.it

**Ristorante Pizzeria L'Infinito** 

e-mail: giusalsano1999@email.it

e-mail: ruoccoangelo85@gmail.com

Agriturismo Le Querce Località Chiancolelle Tel. 338 2032931 e-mail: ag.querce@hotmail.it

Via Medica - Polvica Tel. 339 4401041

e-mail: s.francisco2000@libero.it

Osteria Reale

**Pizzeria Sunsets** 

e-mail: info@osteriareale.it

sunsetspub@gmail.com

Trattoria San Francisco

Ristorante Pizzeria II Castagneto

Via Chiunzi - Campinola Tel./Fax. 089-876491 Cell. 347 5943389

Via Chiunzi - Campinola Tel. 089-876122

Via C. Di Lieto - Cesarano Tel. 089-855264

Ristorante Pizzeria La Violetta Loc. Valico Di Chiunzi Tel./Fax. 089-876384

Via Cardamone - Gete Tel./Fax. 089-856144

Piazza Corsano 25 089-876002 / 333 4938100

Ristorante Antichi Sapori

Il Giardino delle delizie

**RISTORANTI-PIZZERIE** Ristorante Pizzeria Al Valico

Tel. 339 1499013

Tel. 089-856143 e-mail: cavangelo@tiscalinet.it

Imperato Armando - Via S. Felice, Pietre - Tel. 089-876651

Pasticceria del Borgo di Giordano Raffaele e Ferrara Marialuigia Via Iasone, 17 - Figlino - Tel. 333 9103497 Tel. 320 8540730

Tel./Fax. 089-876165 e-mail: alvalicodichiunzi@gmail.com

Azienda Agricola Rastelli Antonia

e-mail: marioferrara.94@hotmail.it

Azienda Agricola Mari e Monti

Tentazioni - Via S. Croce Pucara

Via Campanile, Figlino Tel. 089-856173

**LIQUORIFICI** 

Badia - Piazza Cesarano

COMMERCIO LIMONI

Ditta Apicella Claudio

Azienda Agricola di Palma Raffaela

Pizzeria Vaccaro Via Vaccaro - Campinola Tel. 089-876140 e-mail: pizzeriavaccaro@gmail.com Ristorante Pizzeria Montagne Verdi Via C. Di Lieto - Cesarano Tel. 089-855338 e-mail: gaeflauto@hotmail.it

Agriturismo da Regina Via Vaccaro, 90 - Campinola Tel. 089-876249 e-mail: info@agriturismodaregina.com

**Agriturismo Costiera Amalfitana** Via Falcone, 21 - Pietre - Tel. 089-856192 e-mail: info@costieraamalfitana.it

Ristorante area pic-nic II Rifugio Località Chiancolelle Tel. 338 4693641 - e-mail: info@ilrifugioditramonti.

**Agriturismo II Raduno** Via De Matteis - Capitignano Tel. 089-856102

e-mail: agriturismo@ilraduno.it **Country House II Frescale** Località Frescale - Figlino Tel. 089-876317 e-mail: info@ilfrescale.it

Bar Pizzeria Apicella Via Roma - Polvica Tel. 089-876020

**Bar Pizzeria Coccorullo** Via San Felice - Pietre Tel. 089-876285

**Bar Pizzeria Francese** Via Giordano - Capitignano Tel. 089-876288 **Green Bar di Ferrara Francesco** 

Valico di Chiunzi - Tel. 333 6569862 e-mail: katiaferrara1993@hotmail.it

Bar Pizzeria Le golosità di Manu Pucara - Tel. 089 876210 cell: 339 3970259 email: falcone.emanuele@pec.it

Agriturismo "Il Tintore" Via Vitagliano - Capitignano Tel. 333 4527220 - info@iltintorecostadamalfi.it

**Home Restaurant Casa Cavaliere** Gete - Via Sclavo, 119 - Tel. 347 7448107 - casa.cavaliere70@gmail.com

**SERVIZIO NOLEGGIO E TRASPORTO Amalfi Driving Dreams** 

Via Vaccaro, 94 - Campinola Tel. 338 2413429 Tramonti Mobilità

Via S. Felice - Pietre Tel. 338 3272553