

## Nasce a Serrara Fontana la prima testata giornalistica locale edita dall'Associazione Editoriale Giovanile "Isole del Golfo"



di **Marcello Fusco**  
(Direttore Responsabile)

Il 20 Ottobre 2023 è nata "Serrara Notizie", la testata giornalistica edita dall'Associazione Editoriale Giovanile Isole del Golfo, che si pone come obiettivo quello di offrire ai propri lettori una comunicazione sociale a carattere territoriale e utile sia ai più giovani che alle persone adulte.

L'imprinting del giornale sarà incentrato sulla "diversificazione". L'idea che ci siamo prefissi è quella di offrire un prodotto innovativo con l'intenzione di poter abbracciare varie specifiche dell'Isola di Ischia e non solo.

**Serrara Notizie** sarà il giornale di tutti ed avrà lo scopo di coinvolgere ed includere ogni soggetto che possa aiutare e stimolare la coesione dei differenti valori sfruttando anche le novità tecnologiche a disposizione. È un progetto che personalmente mi ha coinvolto ed entusiasmato sin da subito, con una linea editoriale che ben si integra con la comunità di **Serrara Fontana**, per la quale speriamo di diventare un punto di riferimento.

**Ben trovati e buona lettura a tutti voi.**



### NUMERI UTILI:

CARABINIERI BARANO.....	081 906463
POLIZIA DI STATO ISCHIA.....	081 5074711
GUARDIA DI FINANZA ISCHIA.....	081 991109
GUARDIA COSTIERA S.ANGELO...	081 999882
COMUNE DI SERRARA FONTANA	081 9048811
CROCE ROSA .....	081 999531
FARMACIA DELL'LA FONTE.....	081 999320
FARMACIA SANT'ANGELO.....	081 999973
FARMACIA SAN LEONARDO.....	081 907064

### Le Martiri dei nostri Tempi di Arianna Orlando

"Se domani non torno, voglio essere l'ultima" recita il verso più eterno e solidale della poesia di Cristina Torre Cáceres: "si mañana me toca, quiero ser la última" si dice nella lingua in cui la poetessa peruviana ha pensato e ha emesso il suono lungo e celestiale di un fiume in versi che lega i punti più lontani del mondo con una radice rosso porpora. 25 novembre 2023, a cura dell'Associazione Legami e Radici si è tenuto un evento dal titolo "Malanova", la cui protagonista è stata Anna Maria Scarfò, autrice dell'omonimo libro. Le donne che sono state ricordate oggi (i cui nomi erano incisi da tratti neri e grossi su lapidi di fogli bianchi) non sono fiori purpurei che "quando recisi dall'aratro, languiscono morendo", né papaveri "che chinano il capo sul collo stanco, quando la pioggia li opprime", perché al di là delle morti eroiche e divine dei poemi e delle storie eterne, queste nostre donne sono morte combattendo. Hanno conservato sui loro corpi i lividi dei colpi, marchi di fuoco di armi mute. Hanno lasciato sulle loro mani le stigmate dell'essere state uccise perché donne e si sono trasformate, da oggetti per il compiacimento maschili, in simboli di lotta in cui vogliamo credere con forza e stridore di denti. Dio, vorremmo avere parole di fuoco, parole acide, parole brutali per raccontare ciò che ha raccontato a noi oggi Anna Scarfò. Vorremmo essere capaci di produrre, come arpie, suoni acuti e indomabile capaci di scavare nella coscienza patriarcale che è di maschi e femmine (sì, donne, siete patriarcali anche voi e il vostro patriarcato è il peggiore). Scavare cosa? Scavare per chi? L'orrore, per osmosi, si assorbe nella pelle. Ed è acuto. Sentire le parole di una donna, una donna in carne ed ossa, una donna vera-non solo una voce sulla carta- che dice del suo stupro, che dice della violenza che l'ha presa, che dice dell'incubo che ha vissuto, è una circostanza incomparabile e a tratti incredibile. Può un uomo essere tanto brutale? Può un essere umano raggiungere la fine della sua umanità così profondamente? Certo, direbbe la Arendt: il male è banale. Il male, ancora peggio, è comune. Il male, ancora ancora peggio, si nasconde nel volto gentile di un ragazzo dal nome Domenico Iannello, come in quello da "bontempone" di Danilo Restivo, come in quello da bravo ragazzo di Filippo Turetta e come in quello di molti altri. Questa la testimonianza di Anna Maria Scarfò di cui ci ha colpito maggiormente un tratto, un momento brevissimo: a un certo punto, mentre lei parlava (e parlava con parole di ghiaccio, parole di fuoco, parole di lame), la sua bambina-una creaturina innocentissima, il trofeo di una umanità invincibile - si appendeva alle braccia e al corpo della madre come un fiore alla sua radice. E allora non più un papavero rosso con la testa piegata sul suo collo-stelo sotto i grammi di peso della pioggia, non più il fiore purpureo che languisce quando reciso dall'aratro, Anna Scarfò è apparsa nella sua vera natura: un tronco di materiale eterno e morbido: legno e tungsteno, acqua e diamante, ferro contro tutte le leggi dell'ossidazione. Quella donna, questa donna, si è tratta da sola dalle fiamme di ghiaccio dell'inferno, dalla palude dell'omertà e si è data il riscatto alla maniera di quei re che toglievano la corona dalle mani dei papi e se la mettevano sulla testa da soli. Noi non sappiamo se la Scarfò è consapevole di questo: della infinita sapienza della sopportazione, della coraggiosa scelta della narrazione e della testimonianza, della forza sovrumana che occorre ad attraversare il male e a uscirne moralmente illesi, anzi a uscirne moralmente capaci di ergersi come vessillo della lotta. Questo, mie care donne, è il momento più atroce e duro: quello del combattimento corpo a corpo contro le ideologie che hanno abitato le teste degli uomini e anche le nostre per anni, cementandosi in strati e strati di barbarie e di silenzi. Questo, mie care donne, è il momento in cui siamo chiamate a prendere la consapevolezza del fatto che i nostri corpi non esistono come mezzo di compiacimento del maschio, che non siamo strumenti per il loro divertimento e compagnia per loro sulla terra. Questo, mie care donne, è il momento in cui- se vogliamo e volete farlo- bisogna riscrivere la genesi perché ci rifiutiamo di accettare che un corpo di donna fu estratto da una costola di uomo. Noi siamo dell'idea che, eccoci in carne ed ossa, siamo state plasmate dalla stessa materia argillosa e lucente, soffiata dall'alto di un dio che non ci ha creato come "materia di scorta" oppure come "complemento di Adamo". Come si fa la battaglia noi non lo sappiamo dire perché parole così non sono state ancora inventate e non sono state ancora contenute da questo lessico creato dai maschi per i maschi e usato dalle femmine per dire le cose che piacciono a loro, ai maschi. Noi sappiamo solo che, se per esempio la Fallaci fosse stata presente oggi al Polifunzionale di Fontana, non si sarebbe compiaciuta della presenza di tutte quelle donne che costituivano circa il 90% della platea ma si sarebbe disperata per tutti i maschi assenti. Dove era la maggioranza degli uomini oggi? Ecco, questo è un fatto di ineguagliabile importanza: tali discorsi, tali racconti, tali libri-come "malanova"-servono alla donna per tracciare la rotta verso le stelle, servono al femminile per comprendere che è ingiusto tutto ciò che il patriarcato le ha imposto dall'inizio dei tempi. Ma una donna, qualsiasi donna, non necessita sfortunatamente di comprendere cosa voglia dire essere un oggetto del desiderio malsano, cosa voglia dire esistere in maniera impari rispetto al coetaneo maschio, cosa voglia dire avere paura nel camminare di sera per strada né come ci si senta ad essere insultata e sevizata dalle parole di altre donne poiché queste esperienze-seppure non nella tragedia della Scarfò- sono molto comuni e molto frequenti. Un uomo, invece, ignora del tutto questa potenza di devastazione, questa ignomia che si porta appresso dal giorno in cui è stato generato perché è vero che non tutti gli uomini sono patriarcali ma tutti gli uomini, anche contro la propria volontà, sono beneficiari di questo sistema di società. Innocenti fino a prova contraria, quasi onnipotenti, più simili a Dio di quanto pensiamo e diversi da noi (cui è stato imposto il modello della Madonna, perfetta-vergine-bellissima e ubbidiente), gli uomini sono chiamati a fare la loro parte in questo mondo di donne che chiede, grida e sibila libertà e non liberazione. "Come nastro di porpora le tue labbra", donna, le scioglierò e ti darò lingue impetuose come fiumi d'argento.

## Cucina & Sapori: I struffoli è nu sfizio....



**A cura dello Chef Alessandro Nistri**

Ci avviciniamo alla prima ricorrenza dal sapore natalizio e si sa queste feste ci fanno rispolverare tutte quelle ricette accantonate da un anno. Siamo carichi mentalmente a proporre la nostra carrellata di piatti dal sapore rigorosamente tradizionale. Siamo pronti a "gareggiare" per il piatto più bello, ma non dimentichiamoci che nelle ricorrenze la parola d'ordine è: la tradizione a Tavola. Ebbene oggi parliamo di una pietanza davvero intrinseca nella gastronomia Campana. Quando dico Natale, penso Struffoli. Voi no? Anche se l'origine degli Struffoli è incerta, l'Italia ne ha fatto di questo dolce una propria patriotticità. Ogni regione ne ha tratto una variante diversa. Ma se vogliamo dirla tutta, ogni famiglia, ogni nonna ed ogni mamma ne custodisce una personale. In alcune regioni Italiane questo dolce è conosciuto sotto il nome "cicerchiata" che ricordava e ricorda appunto la loro forma. Noi Campani, invece come è noto da sempre, siamo molto legati al nostro passato. Non potevamo farci sfuggire il dolce più conosciuto d'Italia, ma da noi lo chiamiamo 'Struffolo'. Si dice che questo nome derivi da "Strongoulos" dal Greco arrotondato, probabilmente sempre in merito della loro forma. Ci sono da aggiungere piccole curiosità, questa volta in merito alla loro provenienza. Infatti la teoria più accreditata è quella spagnola. Proprio ricordando le varie influenze Borboniche nel territorio Campano di cui abbiamo parlato nelle rubriche precedenti, sarebbe riconducibile proprio a loro la paternità di questo dolce, dato che da loro ancora oggi ne esiste uno molto simile, chiamato "Pinonate". Questa teoria Spagnola è avvalorata da una particolarità. Ovvero quella che anche in Sicilia esiste un dolce simile chiamato "Strufoli" che ha solo delle piccole differenze. Va ricordato che grazie alla Colonizzazione Spagnola, i Borboni crearono il regno delle due Sicilie, ed ecco probabilmente il perché del fatto che ritroviamo queste Ricette molto simili in due regioni che un tempo erano "unite" sotto lo stesso regno. Gli Struffoli sono un capolavoro di ingegneria domestica, dove nulla è lasciato al caso e ogni attore ha importanza, dai canditi ai confettini colorati, ma come in tutte le ricette che si sono evolute sembrano non avere più segreti... Un piccolo segreto mio sta nel miele: che deve essere **ABBONDANTE!** Ma ora andiamo alla nostra di ricetta.

**Ingredienti:**

Farina 00 500 gr

Uova 3

Tuorli 3

Zucchero Muscovado 100 gr

Burro di bufala 70 gr

Bicarbonato 1 pizzico

Miele q.b

comprate locale ne abbiamo di buonissimi sulla nostra isola d'Ischia  
**Procedimento:**

Andiamo ad Impastare tutti gli ingredienti e lasciamoli riposare una mezz'ora. Procediamo a dividere l'impasto e iniziamo a fare i nostri serpentelli, tagliamolo a tocchetti e via nella friggitrice, piccolo trucchetto mettiamo nell'olio un tappo di sughero, ci aiuterà a non far schiumare l'olio. Una volta fritti prendiamo un pentolino e aggiungiamo il miele dove sul fuoco, tendiamo a renderlo più liquido e via con il tuffarci dentro gli struffoli.

*Diritti riservati - Riproduzione consentita previa citazione della fonte " Serrara Notizie" - " Alessandro Nistri " come autore della ricetta.*

## Salute: Lo sviluppo del linguaggio nei bambini e gli eventuali campanelli di allarme



**A cura del Dott. Antonio De Luise**

Il linguaggio verbale rappresenta una funzione complessa che viene acquisita percorrendo delle tappe specifiche nel corso della crescita di un individuo. Questo percorso è comunque caratterizzato da una certa variabilità soggettiva, in quanto ogni bambino ha delle tempistiche specifiche che dipendono da numerosi fattori, come contesto socio-culturale di appartenenza, stimolazioni ambientali, ecc. Il percorso in questione è pressoché il seguente:

0-3 mesi: il bambino comunica attraverso due strumenti: il pianto, associato alla manifestazione di un bisogno; il sorriso, associato alla manifestazione di benessere;

3-6 mesi: il bambino sviluppa il cosiddetto "sorriso sociale", cioè un sorriso di risposta al riconoscimento del volto di un familiare, ed inizia ad emettere i primi suoni vocalici;

7-8 mesi: il bambino vive la fase della *lallazione*, cioè una fase durante la quale inizia a ripetere due sillabe uguali, ciascuna formata dalla stessa consonante e dalla stessa vocale, come per le parole "mamma" e "papà". In questa fase, è da sottolineare che il bambino non attribuisce nessun significato alle sue produzioni: infatti, inizia semplicemente a capire cosa fare per poter produrre dei suoni specifici ed inizia a produrre i suoni più semplici, come /p/, /b/, /t/, /d/, /m/;

9-12 mesi: il bambino vive la fase della lallazione variegata, per cui inizia a ripetere e a mettere insieme sillabe con suoni vocalici e consonantici diversi tra loro ed inizia ad associare le parole al loro significato;

12-18 mesi: il bambino inizia a produrre le prime vere e proprie parole, con l'intenzione di comunicare, e vive una prima fase di espansione del vocabolario espressivo che lo porta, in genere, a saper produrre circa 50 parole diverse, tra cui rientrano anche i versi degli animali, i suoni ed i rumori degli oggetti;

19-24 mesi: durante questi mesi, il bambino inizia ad esprimersi con delle frasi molto brevi, di sole due parole per volta; queste frasi sono molto semplici e prive di elementi come articoli e congiunzioni. In questo periodo, inoltre, il bambino dovrebbe riuscire a produrre circa 150-200 parole;

24-36 mesi: il bambino inizia a strutturare frasi via via più complesse e complete, seguendo il modello adulto. Questi enunciati vengono usati per commentare ciò che succede, fare domande e richieste. Il vocabolario espressivo del bambino dovrebbe essere composto ormai da più di 500 parole;

37-60 mesi: durante questo periodo, il bambino perfeziona l'uso del linguaggio e la pronuncia dei diversi suoni della lingua italiana, iniziando a produrre nella maniera corretta anche i suoni più complessi, come la /r/ ed i gruppi consonantici della /s/ come /sp/, /st/ e /sk/.

Pertanto, quando chiedere consiglio al pediatra, al foniatra o al logopedista? Bisogna attenzionare un bambino quando:

dalla nascita ai 6 mesi è poco presente a livello interattivo, come quando, ad esempio, non gira gli occhi o il capo verso la direzione in cui nasce un suono o un rumore, oppure quando non cerca lo sguardo delle persone con cui interagisce nella quotidianità;

dai 7 ai 12 mesi se mostra ancora di non capire ordini semplici, se non ha vissuto la fase della lallazione, se non dice ancora "mamma" e "papà", se non risponde e non si gira quando chiamato per nome; dai 13 ai 18 mesi se non chiama ancora per nome le persone, gli oggetti ed i giochi per lui familiari, se usa meno di 20 parole diverse per poter comunicare; dai 19 ai 24 mesi se non comprende ancora consegne complesse, se ancora non dice il proprio nome, se si esprime ancora senza associare due parole per formare brevi frasi, se quando parla, al di fuori dei familiari stretti, ha difficoltà importanti a farsi capire;

dai 25 ai 36 mesi se non capisce brevi racconti, se utilizza ancora frasi poco strutturate e prive degli articoli e del plurale, se usa pochi verbi;

dai 37 ai 60 mesi se parla ancora commettendo importanti errori grammaticali, se inizia a sbagliare in maniera sistematica la pronuncia di alcuni suoni, che possono essere sostituiti da altri suoni ancora, se, per esprimersi, inizia a ripetere più volte la parte iniziale delle parole, se il suo linguaggio risulta non sempre comprensibile, se non riesce ancora a raccontare in maniera chiara eventi semplici che ha vissuto.

## PREVISIONI METEO FINO A DOMENICA

Giov. 30/11 Cielo parzialmente nuvoloso con probabili rovesci in mattinata. Tendenza al miglioramento nella tarda serata. Venti moderati provenienti da SW. Mari mossi o molto mossi sulle coste esposte.

Ven. 01/12 Cielo parzialmente nuvoloso. Venti moderati di scirocco. Mari mossi o molto mossi da Sud. Temperature in rialzo.

Sab. 02/12 Cielo molto nuvoloso con probabilità di rovesci al mattino. Venti moderati in rotazione nei settori di ponente. Moto ondoso in diminuzione.

Dom. 03/12 Giornata prettamente soleggiata con possibilità di qualche fenomeno in serata. Venti deboli o moderati. Mari poco mossi. Prevista importante diminuzione delle temperature.

**eMmeTi**  
divisione Antincendio

Fornitura e manutenzione estintori ed impianti antincendio

info@manutenzionitecnologiche.com



Testata giornalistica edita a cura dell'Associazione Editoriale Giovanile "Isola del Golfo" – Serrara Fontana (NA)  
C.F.: 910176500630  
P.IVA: 10395501215  
Pec: isoledelgolfo@pec.serraranotizie.it