



Le voci dei detenuti Il valore dell'amicizia è sempre importante ma in cella è più forte

L'amicizia, quella vera, è molto più di un sentimento, è un legame bastato sull'onestà e sulla fiducia, nasce spontaneamente, senza che tu l'abbia programmata; la vera essenza dell'amicizia sta nel rivelarsi profondamente e sinceramente all'altro. Anche in carcere possono nascere grandi amicizie, qui le relazioni acquistano un significato ancora più forte; seppur costretti a vivere insieme, s'impara a conoscere il carattere, le passioni, i sentimenti delle altre persone; in carcere, alcuni legami non si instaurano solo per condividere una cella, un posto in mensa, ma nascono perché il bisogno di crearsi un amico, qualcuno su cui poter contare e che ti faccia sentire a "casa" è più forte di qualunque forza. In amicizia non conta l'età, non si fa caso ai difetti dell'amico, ad un amico vero gli vuoi bene anche quando sbaglia, perché l'amicizia è più forte dell'amore, più forte dell'odio.

Le vere amicizie sono eterne e quando un amico se ne va è un pezzo di cuore che via.

Vogliamo dedicare queste poche righe sull'amicizia a un uo-

mo, uno come tanti, ma la cui vita è stata particolarmente travagliata, complessa e dolorosa, l'amico D.

D, ha dovuto fare da genitore prima del tempo prendendosi cura già da ragazzo di sua madre e suo padre, entrambi gravemente malati. D. ha vissuto situazioni, che nessun ragazzo dovrebbe affrontare a quell'età, ha conosciuto un dolore che molti adolescenti non dovrebbero neanche immaginare. Sono rimasto particolarmente colpito dal racconto di D. in cui spiegava di quando entrambi i genitori erano ricoverati in due ospedali diversi, e di quanto fosse difficile per D. badare a loro in contemporanea. D. minorenne e privo di patente di guida, decise di prendere la macchina per poter andare a trovare i genitori, durante il suo tragitto venne fermato dalle forze dell'ordine; gli agenti commossi dalla storia del giovane decisero di accompagnare con la loro macchina D. dalla madre; aspettarono la fine della visita e proseguirono verso l'ospedale dove era ricoverato il padre di D. Questo gesto è da ricondurre ad una immensa umanità da parte degli agenti, i quali hanno dimostrato di avere un

La poesia

Ritrovarsi

Sentire gli amici che parlano, ascoltarli con il cuore, guardarli con stupore mentre si confrontano. Che bello sentirsi, fuori e dentro.

Salvatore
(dalla finestra di Poggioreale)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

cuore enorme aiutando un ragazzo in difficoltà, seppure sprovvisto di patente.

La storia della vita di D. è contrassegnata da molta sofferenza: accecato dal dolore cercò sollievo nella droga, finendo nel buio tunnel della cocaina. Aveva investito i suoi soldi in un'attività, dalla quale trasse un consistente guadagno ma i soldi non hanno valore quando sei succube della cocaina, non alleviano le tue pene, anzi. D. usò tutti i suoi guadagni per procurarsi la

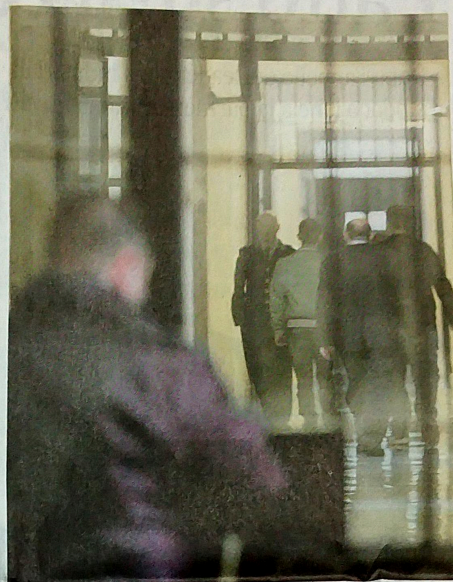
In carcere si creano rapporti di amicizia tra chi condivide la privazione della libertà: si tratta di valori forti e solidali che aiutano nella detenzione

coca. Quando si fa uso di cocaina i problemi sembrano più distanti, D. riusciva ad andare avanti, ma più andava avanti e più sostanza ci voleva per ritrovare quel piacere iniziale, finché un giorno arrivò al limite e fu lì che fece una promessa al padre in fin di vita: che avrebbe detto addio alla cocaina. D. ha mantenuto la promessa. Abbiamo avuto l'occasione di incontrare D. in carcere e anche se il contesto non è dei migliori ha fatto piacere conoscere la sua storia e sapere che finalmente per lui il sole è tornato a splendere. La vita è una lotta continua. Il tuo passato ti fa onore D. e ci ha fatto capire una cosa importante: «Una volta che hai toccato il fondo più giù non puoi andare, ma quando ti risolvi puoi andare sempre più su e il su è infinito». D. ce l'ha fatta, è uscito da quel tunnel. Niente è impossibile se ci cre-
di.

Gianluca, Gennaro e Carmine,
(Dalla finestra del carcere di Poggioreale)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«LA STORIA DI D. È SOFFERENZA, DECLINO ASSOLUTO CON LA COCAINA MA ANCHE CAPACITÀ DI RINASCERE»



**QUI POGGIOREALE
«I DRAMMI DELL'ALTRO
CI APPARTENGONO
E LA SOLIDARIETÀ
AIUTA A SOPPORTARE
LA DETENZIONE»**

I sapori della Campania

Mozzarella di bufala e cozze di Bacoli Amiamo le eccellenze

Oggi vogliamo affrontare un argomento a dir poco buono: la coltivazione delle cozze, un prodotto tipico campano IGP. Da allevatore di cozze di Bacoli parliamo della mitilicoltura e delle tre fasi della crescita della cozza verace. La prima fase è la semina: si prepara una base artificiale in cui crescerà la cozza; a questo punto la natura avrà il ruolo principale, le maree trasportano i semi che ramificano sulle strutture artificiali. Dopo alcuni mesi il seme diventa cozza e si può passare alla seconda fase in cui le cozze verranno divise per grandezza e riposte in acqua, questa pratica fondamentale viene chiamata: incalzatura. La terza ed ultimafase è la raccolta, che avviene dopo un periodo che varia da 10 a 14 mesi in base alle stagioni e agli agenti atmosferici.

Dopo questo lungo e tanto atteso periodo di coltura la cozza è pronta per la depurazione, che avviene in centri specializzati per questa importante fase, al termine di questo processo la cozza è pronta finalmente per le nostre tavole, che con orgoglio integriamo da sempre nella dieta mediterranea.

Mimmo, parlando di Bacoli, sua città natale, racconta: «È una terra di miti e di storia, già dagli antichi romani, che si stabilirono in questa città, iniziò la produzione di Falanghina Pompeiana e Piediroso Pompeiano, anche detto "Pier" o Palummo, che ancora oggi si producono. Questo territorio è famoso anche per la coltivazione del pomodoro cannellino flegreo, intorno al Lago Miseno essendo sabbioso e vulcanico, tramandato di generazione in generazione.

ne, il pomodorino cannellino flegreo risulta essere piccolo come quello del piennolo, ma con una forma che ricorda quello San Marzano, poiché ha una forma oblunga con una leggera strozzatura al centro».

Un altro prodotto tipico del nostro territorio orgoglio nel mondo è la mozzarella di bufala campana Dop. Parliamo con voi della lavorazione e delle varie fasi: la prima è la mungitura del latte rigorosamente di bufala campana, il latte appena munto viene portato al caseificio, qui c'è l'aggiunta di un siero per farlo diventare cagliata, con i grassi e gli enzimi del latte che iniziano a raggrumare come dei "fiocchi". Con l'aggiunta di acqua bollente la pasta inizia a "filare" e questa massa viene lavorata in coppia da artigiani specializzati, maestri casari, che danno la forma tipica della mozzarella, che viene divisa per peso con la fase della mozzatura. Si lascia raffreddare per alcune ore per poi essere imbustata ai fini della vendita, arriva sulle nostre tavole imbandite come protagonista assoluta.

Nunzio, Antonio e Mimmo
(Dalla finestra del carcere di Poggioreale)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**QUI POGGIOREALE
«MIMMO CI RACCONTA
DELLA SUA PASSIONE
PER IL MARE E I MITILI
E PIACE "L'ORO BIANCO"
UN NOSTRO ORGOGLIO**

Dalla prima di Cronaca

Il Napoli fa impazzire i tifosi E spunta la «torta Osimhen»

Gennaro Di Biase

C'è voglia del Napoli anche a tavola. E la si respira nel ventre del tifo popolare (e turistico): ai Quartieri Spagnoli, nell'area del santuario di Dio, dove sorge il murale del secondo scudetto. Chi sale le scale di vico Canale si imbatte nelle sagome dei calciatori azzurri a grandezza d'uomo, su pedane simili a quelle del subbuteo. C'è anche mister Luciano, alla loro destra, che dà indicazioni. Poco oltre, al santuario di via De Deo l'attesa

tricolore monta in un altro modo, con un fumetto che ritrae Massimo Troisi e lo stesso Maradona. Il primo dice «E se ne va». «La capolista se ne va», ribadisce il secondo. Sotto la vignetta sono stampati tre scudetti, con le relative annate: «1986-87», «1989-90» e «2022-23». Il tutto è accompagnato dallo slogan che richiama uno dei film del grande Massimo: «Non ci resta che piangere... di gioia». A breve, sulle bancarelle di ogni zona della città, saranno pronti i completini con il tricolore.

Numero 3, ovviamente. Un altro probabile indizio dei preparativi già in corso per la festa arriva da Corso Vittorio Emanuele. Qui, di recente, sono sparite un paio di automobili non proprio di ultima generazione: una Skoda e una Fiat. La fabbrica della Juve non c'entra, naturalmente. C'entra invece il sospetto che queste vetture siano state rubate per essere «lavorate» e trasformate in «macchine da carosello», su cui montare pupazzi giganti degli azzurri. Ieri sui social, è stato postato un video di una Skoda dipinta di azzurro, con il disegno dello scudetto, resa decapottabile da una sega elettrica: quanto basta a stare attenti alle auto vecchie parcheggiate in strada.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PER LA PICCOLA PUBBLICITÀ
E NECROLOGIE su

IL MATTINO
RIVOLGERSI A:

Piemme
MEDIA PLATFORM

Servizio telefonico
tutti i giorni
compresi i festivi
dalle 9,00 alle 20,00

Numero Verde
800.893.426

Abilitati all'accettazione
di CARTE DI CREDITO

SPORTELLI

◇ NAPOLI - VOMERO

Servizi e Pubblicità Vomero
Via S. Gennaro al Vomero, 18/B
Tel. / Fax 081.3723136
dal lunedì al sabato
dalle 8,30 alle 20,30
domenica 10,00-13,00 / 17,00-20,30

◇ PORTICI

La Nunziata - Corso Garibaldi, 16
Tel. 081.482737 - Fax 081.475919
dal lunedì al domenica
dalle 8,30 alle 20,30

◇ N. & D. Sasso

Tel. 081.7643047
Dal lunedì al venerdì
dalle 9,00 alle 20,30
Sabato 9,30-12,30 - 16,30-20,30
Domenica 16,30 - 20,30



Bufala Campana Dop e cozze di Bacoli: due eccellenze campane