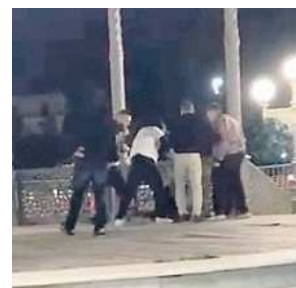


Castellammare



L'AGGRESSIONE

A fine ottobre la brutale aggressione a un bengalese in villa comunale da parte di una baby gang

L'intervista **Luigi Vicinanza**

Fiorangela d'Amora

«La criminalità c'è, crea disagio, inquietudine e paura, sentimenti comprensibili ma attenzione a non pregiudicare l'immagine della città. Castellammare non è invivibile, tutt'altro». Luigi Vicinanza difende la Grande Stabia. Nei primi sei mesi da sindaco, ha dato slancio alla quotidianità che cammina di pari passo con la grandi opere, ma l'inasprimento di eventi criminosi come rapine, furti e aggressioni preoccupa i cittadini. «La sicurezza è un problema che attanaglia tutte le nostre zone, dal capoluogo all'area metropolitana. Ogni atto di violenza che si compie a Castellammare è come se fosse compiuto contro tutta la comunità».

Come ha reagito la sua amministrazione all'escalation di furti ai danni di commercianti?

«Mi sono fatto carico della preoccupazione dei cittadini. La sicurezza non è un concetto che può avere colore politico, ma è una preconditione del vivere civile. Ho parlato con le categorie più colpite e anche se l'ordine pubblico non è nei miei poteri ho spiegato loro quello che già stiamo facendo».

Si riferisce alla presenza di vigili in strada fino a mezzanotte?

«Anche sì, come abbiamo fatto quest'estate quando eravamo l'unica città dell'area metropolitana ad avere unità di polizia locale fino alle due di notte il venerdì e sabato e fino a mezzanotte la domenica. Abbiamo esteso l'orario anche ora a partire dallo scorso week end e fino alle festività natalizie». **L'attenzione si concentra solo nel centro città?**

«STIAMO POTENZIANDO LA VIDEOSORVEGLIANZA AVREMO 150 NUOVE TELECAMERE SIA IN CENTRO CHE IN PERIFERIA»

«La violenza crea paura ma la città saprà reagire»

► **L'allarme del sindaco sulla criminalità: oggi a Napoli il Comitato per la sicurezza** ► **«Andiamo avanti con la Grande Stabia è l'unico modo per arginare la malavita»**

«Non solo, nei quartieri abbiamo attivato unità fisse di polizia locale, siamo partiti dal Cmi, e sarà così anche per le altre zone della città. Per me non esistono periferie, Castellammare è unica da Ponte Persica a Pozzano».

E la video sorveglianza?

«Abbiamo velocizzato le procedure per il nuovo impianto. Siamo pronti per un appalto composto da due lotti per un totale di un milione e 300mila euro che permetterà l'installazione in totale di 150 telecamere e 14 varchi per il controllo delle targhe in entrate e uscita dalla città».

Quante sono le telecamere accese adesso?

«Purtroppo l'impianto attuale è piuttosto vecchio ma entro fine mese riattiveremo circa venti occhi elettronici della vecchia



L'ALLARME Controlli della polizia municipale in centro. A sinistra, il sindaco Luigi Vicinanza



rete che si aggiungeranno ai dodici attualmente funzionanti». **Oggi lei sarà in prefettura per il Comitato per l'ordine e la sicurezza.**

«Sì, il prefetto ci ha convocato in vista della notte dell'Immacolata. Devo ringraziare Michele di Bari per la sua sensibilità e attenzione ai nostri territori. Oggi verranno decise le misure per evitare i "fuocaracchi" nei rioni che saranno invece realizzati sull'arenile». **State pensando ad eventi per quella notte?**

«Non solo. Quella tra il 7 e 8

dicembre sarà la notte della luce, fatta di devozione, magia e tradizione. Con la collaborazione dell'Ascom i commercianti resteranno aperti fino a mezzanotte e accenderemo tutte le luci in città oltre a sette alberi, uno in villa comunale, gli altri nei quartieri».

A proposito di villa, di recente si è verificata l'aggressione di una baby gang ai danni di un cittadino bengalese. Un episodio avvenuto sul simbolo cittadino, la cassarmonica, di domenica sera mentre c'erano decine famiglie e bambini.

«Ci sono fenomeni di degenerazione giovanile in tutta Italia. L'aggravante è che molto spesso tutto questo diventa una scuola di affiliazione alle bande camorristiche. Castellammare come Napoli vive un momento di crescita turistica e di immagine senza sottovalutare i fenomeni criminali che intanto non sono scomparsi. Evitiamo però di enfatizzarli, altrimenti avrebbe una ricaduta enorme».

Come si realizza la Grande Stabia di cui lei parla?

«Anzitutto la si difende realizzandole cose e migliorando la quotidianità, e poi portando avanti progettualità importanti. Castellammare non è invivibile, è l'esatto contrario, più la renderemo vivibile più saremo in grado di arginare la violenza».

Ci faccia un esempio.

«Il gesto dei fratelli Esposito con i quali abbiamo inaugurato un campetto nel loro quartiere, il Cicerone. Tutti i ragazzi che calceranno un pallone su quel prato, saranno tolti alla strada. Di questo ringrazio quei campioni che oggi giocano in Serie A e B e che non hanno dimenticato la loro città. Come amministrazione faremo lo stesso al Cmi, siamo pronti per la nuova illuminazione nel Centro Antico. Tutte queste piccole e grandi cose danno respiro e luce nuova alla città che vogliamo».

E i grandi progetti?

«C'è il nuovo piano regolatore portuale su cui dobbiamo discutere, il potenziamento di Fincantieri, la riapertura del Parco Idropinico e Parco Antiche Terme che restituiranno alla città, aspettando un nuovo studio sulle fonti, pezzi di città che devono essere restituiti agli stabiesi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«VIVIAMO UN'ONDATA DI CRESCITA LEGATA AL TURISMO FAREMO INVESTIMENTI PER RECUPERARE PEZZI DI TERRITORIO»

Massa Lubrense

Lo chef De Gregorio vola in Oman: ambasciatore della dieta mediterranea

LA MISSIONE

Massimiliano D'Esposito

In questi giorni indossa la fascia di l'ambasciatore della dieta mediterranea e, più in particolare, della cucina sorrentina, in Oman. Domenico De Gregorio, da tutti in Costiera e non solo - conosciuto come «Mimmo dello Stuzzichino», ha lasciato per qualche giorno la sua Sant'Agata sui due Golfi per raggiungere il sultanato del Medio Oriente. È qui, nella città di Mascate, la capitale del Paese della penisola araba, che lo chef di Massa Lubrense è l'ospite d'onore in occasione delle celebrazioni per la Settimana della cucina italiana in Oman.

Circostanza che lo vede impegnato proprio in queste ore nella preparazione di una cena-evento organizzata per questa sera

dall'ambasciatore italiano, Pierluigi D'Elia. Non solo. Lo chef sorrentino, negli ultimi giorni, si è seduto anche in cattedra: ha tenuto una sessione di cucina dal vivo all'interno degli spazi di un noto centro commerciale della capitale omanita. Una lezione teorico-pratica che ha visto una grande partecipazione di pubblico ansioso di scoprire i segreti delle prelibatezze tipiche del Belpaese.

Quest'anno, la nona edizione della Settimana, durante la quale la re-

te diplomatico-consolare e degli Istituti di Cultura del ministero degli Esteri promuove in tutto il mondo le eccellenze gastronomiche del made in Italy, è dedicata al tema «Dieta mediterranea e cucina delle radici: salute e tradizione».

E chi meglio di Mimmo De Gregorio può rappresentare questi valori? Con il suo ristorante, Lo Stuzzichino di Massa Lubrense, e il progetto di rivitalizzazione dell'Orto Ghezzi in cui si coltivano i prodotti freschi per l'osteria di famiglia, lo chef applica rigidamente la filosofia «dal produttore al consumatore», seguendo al tempo stesso le ultime tendenze dell'agro-alimentare, della sostenibilità ambientale e della cosiddetta «green economy».

In Oman, chef De Gregorio, ha portato i sapori genuini della Campania e del territorio sorrentino, con un progetto culinario che unisce tradizione, benessere ed inno-



vazione. «Sono molto orgoglioso di essere ambasciatore della cultura culinaria italiana in un Paese bellissimo come l'Oman», ha sottolineato Mimmo appena sbarcato a Mascate.

«Allo stesso tempo - ha aggiunto - sono fiero di offrire all'accogliente popolo omanita i frutti di un percorso che riflette la passione per la realizzazione dei miei sogni e per l'innovazione, pur rimanendo mol-

to fedele alle mie radici». Sono proprio questi gli aspetti che contraddistinguono la cucina targata Mimmo De Gregorio, e che hanno portato lo chef della Costiera a conquistare con il suo ristorante di Sant'Agata sui due Golfi il prestigioso titolo di locale Bib Gourmand assegnato dalla Guida Michelin. Gli ispettori della «Rossa», oltre alle ambite Stelle, dal 1997 stilano un'altra classifica riservata agli esercizi

LO CHEF Domenico De Gregorio conosciuto come «Mimmo dello Stuzzichino»

caratterizzati dal miglior rapporto qualità-prezzo, vale a dire che propongono un ottimo menù presentando un conto ragionevole a fine pasto.

Per chi non è particolarmente avvezzo alla cucina talora sofisticata e un po' astratta degli stellati, il Bib Gourmand rappresenta, quindi, un valore sicuro, in quanto vi si trova una proposta immediata, piacevole, spesso regionale, con ingredienti di qualità, coronata da una atmosfera rilassata e familiare. Tutti quelli che sono gli aspetti tipici della cucina di Mimmo De Gregorio e della sua brigata, insomma. Chef che in questi giorni riesce a farsi apprezzare anche a migliaia di chilometri di distanza dai fornelli de «Lo Stuzzichino» per l'attenzione alle materie prime che devono immancabilmente essere prodotte nel territorio della penisola sorrentina, meglio ancora se nell'orto di famiglia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA