



DADDY'S BURGER

Il Panino ha trovato casa

SCARICA
LA NOSTRA **APP**

scegli tra le nostre specialità

crea il tuo panino in modo
intuitivo e veloce

prenota un ritiro nel punto vendita
saltando la fila

ordina una consegna, il nostro driver
ti porterà il tuo panino **dove vuoi!**



Se ordini con la nostra APP
partecipi al concorso

DADDY'S TI PREMIA

scopri tutti i dettagli sulla nostra App



DADDY'S BURGER 83



DADDYSBURGER_83



VIA F. CIAMPA, 3
PIANO DI SORRENTO

Atlantis
Swim - Gym - Spa

Il complesso sportivo più grande in
Penisola Sorrentina ai **PREZZI PIU' BASSI**

NUOTO/PALESTRA

SQUADRA AGONISTICA NUOTO

APERTE LE ISCRIZIONI

NUOTO LIBERO € 50,00 al mese

NUOTO CON ISTRUTTORE a partire da € 70,00 al mese

PALESTRA OPEN € 50,00 al mese

NUOTO+PALESTRA OPEN € 70,00 al mese



ATLANTIS SWIM GYM & SPA
VIA REOLA, 07 – SANT'AGATA SUI
DUE GOLF - MASSA LUBRENSE (NA)
Tel. 0818780377 - Cell. 3351772807
info@wellnessatlantis.it - Follow us
FB: ATLANTIS PISCINA





**Cerchi qualità senza confronto?
Da oggi Fishouse è il tuo punto
di riferimento in Penisola Sorrentina
per congelati, surgelati,
prodotti gourmet e per celiaci.**

**Ti aspettiamo a Sorrento, in via degli Aranci 72.
Segui le nostre ricette e le nostre offerte sui social!**



Fishouse Sorrento



Fishouse



URLLO

NEW COLLECTION

uomo - donna



urlomoda.com

DEGA

 MOTOR

 **Dega Motor**

Nuovo e usato
plurimarche
KMØ - aziendale
assicurazioni

Piano di Sorrento - Via Bagnulo, 11 - Tel. 081 808 6233

NUOVA CITROËN C3 LIVE PURETECH 83CV

è tua a partire da

€ 9.900



ECOBONUS
ROTTAMAZIONE 



NUOVA 500 HYBRID

è tua a partire da

€ 9.600

con gli incentivi statali!

Con Clima, Radio DAB, Fari DRL LED.

OLTRE ONERI FINANZIARI con finanziamento,
TAN 6,85% - TAEG 9,89%. Anziché 11.100€.

NUOVA JEEP® RENEGADE 4XE PLUG-IN HYBRID

tua a **249 €**



e con finanziamento Jeep® Flexi
decidi tu quando inizi a pagare.*
Con ecobonus statale in caso di rottamazione.
TAN 4,99% - TAEG 6,11%

*Prima rata a 1, 3 o 6 mesi.



Olga's Alimentari



Piazzetta Nerano, 5 - Cell. 338 3957624

Spirits
Tabaccheria
Sala Giochi

Caffetteria
Cornetti
Dolce e Salato

CAFIERO
CAFÈ



al momento
del buffet

Graffe
fritte

FORNITURE PER B&B, CATERING, BANCHETTI, CHARTER

BUFFET PER FESTE *sia dolce che salato*

GELATI ARTIGIANALI E SEMIFREDDI

Segui con noi in diretta le partite di



Piazza della Repubblica 49/55 Piano di Sorrento (Na)

Tel. 0818436180 - 0818435375

www.cafierocafe.it



Sai perché?

...Domande e risposte
per dubbi e perplessità...



Perché
i taxi
sono gialli?

L'uso del giallo per i taxi si deve a John Hertz, che per lanciare la sua attività di taxi a Chicago nel 1915, finanziò una ricerca di un'università locale per determinare quale fosse il colore più visibile per un veicolo da lontano. Dallo studio emerse che il giallo era quello che si distingueva meglio, così Hertz decise di dipingere di giallo le sue vetture. Ben presto anche altre compagnie seguirono il suo esempio. In realtà nel 1909, già Albert Rockwell aveva dipinto i suoi taxi di giallo. Ma in questo caso il suggerimento era arrivato dalla moglie e non da un team di esperti. In Italia nel 1993 una legge ha imposto ai tassisti di acquistare solo taxi bianchi al cambio d'auto. Lo scopo è quello di non deprezzare il veicolo al momento in cui si volesse rivenderlo, in quanto il giallo usato fino ad allora avrebbe richiesto una bella riverniciatura.

Perché
non si possono
pubblicare foto
di persone
ammanettate?

L'uso delle manette è un sinonimo di colpa, al punto tale che molti paesi hanno deciso di stabilire restrizioni sulla raffigurazione di persone in manette, al fine di evitare che il marchio infame perseguiti il soggetto ammanettato se non colpevole o oltre la condanna. In Francia, per esempio, non è consentito ai media di mostrare immagini di persone ammanettate fino a quando non sono state definitivamente condannate. Anche ad Hong Kong, per preservare la dignità di una persona, la polizia offre un copricapo a chiunque sia ammanettato. Il Giappone invece si spinge fino a sfocare le mani della persona se indossano manette. Dal 1999, anche in Italia esiste una norma del codice di procedura penale che vieta la pubblicazione di fotografie che ritraggono persone in manette.

Perché si dice
"Stà sempe
'ntrice"?

Quest'espressione significa letteralmente essere sempre presente, al centro, in vista, mostrarsi continuamente, partecipare a ogni manifestazione. Praticamente far mostra di sé alla stregua di un candelabro piazzato in bellavista in mezzo ad un tavolo. Ora, siccome nella smorfia napoletana il candelabro corrisponde al numero 13, ecco che è venuta fuori l'espressione con la quale a Napoli si è soliti etichettare gli imperdonabili esibizionisti.



La solitudine DEI BAMBINI *e degli* ADOLESCENTI

La solitudine è il sentimento, triste e dolente, che un individuo prova quando si sente distante, escluso e isolato dagli altri esseri umani, senza possibilità di instaurare con i suoi simili un dialogo intimo e reale e una comunicazione efficace e soddisfacente. Contrasta con l'indole intrinseca della natura dell'uomo, che in quanto animale sociale ha bisogno di interagire e di trovare il proprio posto all'interno della comunità, ed è spesso associata a un vissuto negativo, una percezione di insoddisfazione della propria vita e di cattiva qualità della stessa e un persistente malessere psicofisico.

Studi clinici negli adulti dimostrano che la solitudine aumenta il rischio di andare incontro a condotte poco salutari come alimentazione scorretta, sedentarietà, abuso di fumo e alcol, cattiva igiene del sonno, a disturbi mentali come depressione, ansia, tendenze suicidarie, o a malattie fisiche favorite dall'innescarsi di alterazioni ormonali, metaboliche, immunitarie, infiammatorie, come patologie coronariche, ipertensione, diabete di tipo 2, demenza, fino ad accrescere il rischio di morte prematura, riducendo l'aspettativa di vita. Secondo gli studi, sono **fattori che aggravano la solitudine**: povertà, disoccupazione, bassa istruzione, ma il sentimento è universale e trasversale e non limitato alle fasce più a rischio.

Neanche i bambini e gli adolescenti ne sono immuni e possono vivere stati di solitudine devastanti, che possono esprimersi con sintomi fisici e/o somatici. Infatti, uno studio



**SCUOLA
CALCIO
2020/21**

**Allenare secondo i
veri valori dello sport**
per una sana crescita umana e sportiva

Istruttori

CASTELLANO Giuseppe

ALLENATORE DI BASE UEFA B

DE GREGORIO Carlo

ALLENATORE DI BASE UEFA B

DI GREGORIO Giuseppe

ISTRUTTORE

GARGIULO Giuseppe

ISTRUTTORE GIOVANI CALCIATORI

LONGOBARDI Antonio

ALLENATORE DI BASE UEFA B

RAIMO Vincenzo

ALLENATORE DI BASE UEFA B

RUSSO Claudio

ALLENATORE DI BASE UEFA B

TESTA Eugenio

TECNICO CONI DI GINNASTICA POSTURALE
IN AMBITO SPORTIVO/FISIOTERAPEUTA

Dott.ssa

Lombardo Maria

PSICOTERAPEUTA

Collaboratori

TESTA Alessandro

GUIDONE Renato

DIREGENTE RESPONSABILE:

MANZI Marco

Categorie

2014/15/16

PICCOLI AMICI/BABY

2012/2013

PRIMI CALCI

20010/2011

PULCINI

2008/2009

ESORDIENTI

2006/2007

GIOVANISSIMI

2005

ALLIEVI

continuano i corsi per la

Scuola Calcio Femminile

Dal 2 Settembre apertura Iscrizioni

Da Lunedì 7 Settembre inizio corsi sul rinnovato manto in erba sintetica del campo
Comunale "Ivan Porgio" (case popolari).



Info ed iscrizioni: 380.6498285 | 338.9970644

Facebook: Unione Sportiva Meta A.D. | info@calciometa.com | www.calciometa.com



È obbligatoria? No
NECESSARIA

Protezione Bici ed E-Bike

Tu e la tua famiglia in totale sicurezza!

giardullo
agenti assicurativi dal 1972



SORRENTO Corso Italia 220 (1° Piano) - Tel. 081 878 4216 - 3511959561

PIANO DI SORRENTO Piazza della Repubblica, 35/bis - Tel. 081 532 2899 - 366 335 44 06

uscito sulla rivista *Personality and Individual Differences*, che ha coinvolto 46.054 individui di 16- 99 anni in 237 Paesi in tutto il mondo, ha dimostrato che a sentirsi soli sono maggiormente le fasce di età giovani.

Nei bambini, più spesso la solitudine è legata a un insoddisfacente rapporto con i genitori, quando questi abdicano al proprio ruolo di figure di attaccamento, cioè fondamentali punti di riferimento perché i figli sviluppino sana consapevolezza di sé, buona autostima e capacità di resilienza verso le sfide della vita.

Ciò accade soprattutto in condizioni di rischio sociale quali conflitti familiari, povertà, emarginazione, ma non soltanto in questi casi: il senso di solitudine può manifestarsi anche nei bambini che hanno una vita sociale densa e attiva, dalla scuola ai tanti impegni extra-scolastici, se non vengono soddisfatti i bisogni, per loro primari, di sentirsi attesi, contenuti, sostenuti, incoraggiati, ascoltati dai genitori. Bisogni che vengono spesso traditi quando i genitori appaiono perennemente impegnati, stressati, distratti, connessi al cellulare anche nei momenti condivisi con i figli o i bambini sono coinvolti in una eccessiva esposizione sociale, tutte condizioni che allontanano emotivamente i genitori e i figli, facendo nascere nei bambini una sensazione di abbandono, deprivazione affettiva, esclusione dalla relazione con i genitori.

Purtroppo molti genitori oggi si concentrano più sulle cose "da far fare ai bambini" che "da fare con i bambini", senza dar loro il tempo di vivere fino in fondo le esperienze che fanno e rielaborarle assieme in un tempo intimo e rilassato. I bambini privati del "tempo di qualità" con i genitori possono sentirsi rifiutati o respinti e sentirsi in colpa pensando di aver meritato questo isolamento perché essendo "sbagliati" non sono riusciti a farsi amare.

In adolescenza invece, la solitudine nasce più spesso da disturbi nel rapporto con i pari. Il bisogno di sentirsi accettati e accolti dal gruppo dei pari diventa in questa fascia di età un'esigenza cruciale che può tradursi in continuo bisogno di approvazione, ansia di riconoscimento, desiderio spasmodico di inclusione sociale e di appartenenza al gruppo. Nel caso l'adolescente percepisca che questa sua esigenza viene respinta, si può sviluppare una reazione di sofferenza profonda che mina la sua

autostima, in quanto tende ad attribuire la colpa dell'esclusione al suo fallimento personale.

Nell'epoca attuale, l'esplosione del web e dei social media ha portato inoltre a un aumento della solitudine. La velocità della comunicazione delle chat e dei social crea una illusione di comunione, che si trasforma in frustrazione quando ci si accorge della sua evanescenza e vacuità. Nel virtuale si sperimenta una solidarietà solo a parole, che non infonde sicurezza e protezione ma anzi aumenta l'isolamento e la disperazione di fronte a giudizi sterili e privi di reale empatia, senza presenza, ascolto, contatto, elementi indispensabili a trarre dalla relazione un autentico conforto. I profili social diventano allora sterile promozione continua di sé, senza crescita personale e costruzione della propria identità. I "like" rappresentano l'emblema del vuoto compiacimento di sé e i "selfie" triste e patetico trionfo di solitario narcisismo, mentre si posta sui social nella inutile attesa di riscontri e riconoscimenti che in realtà non vanno molto oltre la pura cortesia o la distratta consuetudine o la doverosa ipocrisia e non riscaldano il cuore che per un effimero e inconsistente momento, nella devastante assenza di un abbraccio vero.

In adolescenza, in particolare, un commento o giudizio negativo o un attacco, come avviene spesso sui social network, può avere una detonazione amplificata a livello psichico, per la particolare vulnerabilità di questa età nei confronti dell'accettazione da parte del gruppo dei pari. Inoltre, l'adolescente può sviluppare il bisogno sempre di sentirsi "connesso" perché ha il terrore che se resta "fuori" smette di "far parte" del gruppo o ne viene "estromesso".

Urgenza di approvazione e necessità di perenne connessione generano nei ragazzi una forte ansia sociale che può condizionare il loro comportamento sfociando in un legame insano col virtuale che può concretizzarsi in condizioni psicopatologiche, come "Internet Addiction" e dipendenza dai video-giochi on line. Tali tipologie di dipendenze comportamentali producono gli stessi effetti di quelle da sostanze di abuso (desiderio compulsivo, tolleranza, astinenza, difficoltà a interrompere o ridurne l'uso nonostante le conseguenze negative in vari ambiti).

Altri disturbi del comportamento legati alla iper-connessione sono la "nomo-fobia", che è

una paura ossessiva di trovarsi senza la connessione, e la sindrome “hikikomori”, in cui i giovani scelgono il completo ritiro dalla scena sociale e sperimentano un potente disinvestimento dal mondo delle relazioni per “rinchiudersi” nella loro stanza con il proprio mondo digitale.

Non sempre tuttavia la solitudine rappresenta una condizione negativa. E' importante che gli individui sappiano anche imparare, a tutte le età, a usare il tempo di solitudine in modo proficuo come momento di introspezione, rilassamento, riflessione, ricarica psico-fisica, crescita interiore e maturazione individuale. Molti genitori sono erroneamente convinti sia indispensabile occupare ogni momento libero dei figli con qualche attività sociale strutturata, mentre per loro è importante disporre di un tempo “vuoto”, solitario, non pianificato, dove scoprire anche il “piacere” di soffermarsi, contemplare, annoiarsi.

La noia rappresenta un potente stimolo alla creatività. Nel periodo adolescenziale, poi,

quando l'individuo matura le funzioni cognitive, psicologiche e sociali proprie della sua vita di adulto, i momenti di solitudine, quando derivano da una scelta autonoma e non sono subiti da imposizioni esterne, risultano funzionali al delicato processo di separazione-individuazione dalle figure genitoriali, che consente al ragazzo di definire la propria autonomia personale attraverso il distanziamento psicologico e fisico dai genitori (separazione), e l'acquisizione di una indipendenza di pensiero e azione (individuazione). Lo stare solo nella propria intimità crea quello spazio fisico e mentale nel quale l'adolescente raccoglie le idee, medita, riflette, rielabora le emozioni, gestisce i conflitti, partorisce idee nuove e sviluppa un autonomo senso di sé.



+39 366 366 84 99

FSDS91@GMAIL.COM

@FRANCESCODESIMONEPT

FRANCESCO DE SIMONE



DOTTORE IN SCIENZE MOTORIE-MASTER IN SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE PER SPORTIVI



Quello dell'olio di Sorrento

Da sempre nei migliori negozi



Frantoio e showroom

Via Nastro d'Argento, 9 - Sant'Agnello

☎ 081 8072300

f frantoiosorrentogargiulo

🖱 www.frantoiogargiulo.com



FRENA

I TUOI CHILOMETRI!!!



OFFERTE A KM Ø SU:



KYMCO



KTM

Mai avuto un déjà vu?

Stia vivendo una situazione nuova, ma hai il presentimento di averla già vissuta. Alcuni hanno anche la netta convinzione di sapere già come andrà a finire. Com'è possibile? Si tratta di un déjà vu, un fenomeno psichico sperimentato dal 60-80% delle persone che si verifica quando il cervello riconosce in una scena una somiglianza con qualcosa di già sperimentato, ma non riesce a rievocare correttamente l'episodio in questione. Un po' come quando si ha una parola "sulla punta della lingua" ma non si riesce a trovarla o quando si scorge un volto familiare fuori dal contesto abituale e non si riesce a riconoscerlo. Il déjà vu rappresenta quel lampo di ricordi familiari che assale nel momento in cui si incontra uno sconosciuto che si sente di conoscere da una vita o quando si riconosce un posto senza non esserci mai stati prima, e si afferma di aver avuto un déjà vu (che tradotto dal francese significa "già visto").

La causa di questo fenomeno mnemonico non è ancora del tutto chiara, ma ci sono diverse ipotesi al vaglio degli scienziati. Quella più accreditata per spiegare il fenomeno e anche la più



probabile, potrebbe essere una falsa sensazione di familiarità dovuta ad una alterazione delle funzioni cognitive di riconoscimento e recupero dei ricordi, una mancata corrispondenza tra percorsi neurali. Per esempio, quando un profumo evoca un'esperienza del proprio vissuto, a volte può accadere che un'informazione sensoriale raggiunga direttamente il "magazzino" della memoria a lungo termine, senza passare per quella a breve termine (in pratica un "deposito" temporaneo che trattiene per pochi secondi le nuove informazioni prima di decidere se formarne un ricordo solido o, al contrario, dimenticarle). Questo "mancato passaggio" potrebbe essere la causa della strana sensazione di aver già vissuto un momento che in realtà è nuovo.

Questo senso di familiarità ad alto valore emotivo si può estendere a tutti gli elementi presenti in quel momento nell'ambiente percepibile anche se nuovi. Dunque la teoria più plausibile secondo gli scienziati di questi campi è che questo fenomeno non è un atto di precognizione o di profezia come chi lo vive e pensa, ma piuttosto un'anomalia della memoria.



**Ansia, stress, depressione,
fobia, difficoltà comportamentali
e sessuali, voci di dentro.**

Direttamente dalla Gran Bretagna

la Psicologia del Dr. Leslie Groom

una possibilità di dare una risposta ad ogni problema.

Un procedimento evolutivo della mente, unico in Italia.

- Sviluppo di quegli anticorpi mentali, che sono dentro di noi
- Riequilibrio energetico attraverso la meditazione trascendentale e l'indicazione dei processi di rafforzamento
- Naturologia
- Uso appropriato dei rimedi floreali del Dott. Bach

Tel. 081 929434 - Cell. 333 693 4881

gas clima

 **ARISTON**



Finanziamenti
in sede

CALDAIE A POMPA DI CALORE
L'EFFICIENZA ENERGETICA PER UN RISPARMIO ASSICURATO

Corso Italia, 88 - Meta (NA) gasclima@inwind.it - www.gasclima.com
Tel. 081 192 59 307 - Cell. 338 46 95 674

ACQUA &



acquaesapone.it



7,90€

* 24ore Instant Maxi Volume,
24ore Instant Maxi Volume Extra Black,
24h Absolute Volume,
Extraordinary Sin I, Double Effect

LIMITED EDITION

DEBORAH
MILANO

ACQUISTANDO
1 MASCARA*
IN OMAGGIO
UNA
MATITA EYELINER
NERA 01

CONCORSO

OLTRE
LA

ACQUA & SAPONE

S?ESA

GIOCA & VINCI
IN PAUO TANTISSIMI
BUONI SPESA



Concorso riservato ai maggiorenni valido dal 05.01.2020 al 26.12.2020.
Stima montepremi € 23.000,00 iva non esposta.
Per maggiori dettagli consulta il Regolamento su www.acquaesapone.it

©Copyright 2020 ACQUA & SAPONE s.r.l. | Tutti i diritti riservati | Privacy Policy
P.IVA 03571100282 - C.F. 01337680688



APERTO DAL LUNEDÌ AL SABATO - ORARIO CONTINUATO

SAPONE®

*Oltre la
Convenienza*

*Ricevi il volantino
direttamente sul tuo cellulare*

ECCO COME FARE:

Invia un sms
347 124 88 51

Digita parola chiave:
aes20

**E ricevi il tuo volantino
sul tuo smathphone**

Servizio gratuito



PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 19/21 - PIANO DI SORRENTO



CORSO ITALIA 194 - PIANO DI SORRENTO



De Gregorio
System s.r.l.



**NOLEGGIO MULTIFUNZIONE A4/A3 BN
E COLORE TOSHIBA 3515AC**



CON SCANSIONE DIRETTA IN



Word



Excel

*Contattaci per informazioni a riguardo
e-mail: info@degregoriosystem.it*

*Via Bagnulo 78/82 Piano di Sorrento (Na)
Tel. 081.8088073 - 081.8088972*

#RiparTIAMOItalia

Art Director and Event Creator

*Pietro Aiello Cilento
d'Altavilla*

In copertina sulla rivista ITALIA

Carissimi Lettori,
abbiamo il piacere, in questo articolo, di comunicare che l'Art Director and Event Creator Pietro Aiello Cilento d'Altavilla, esperto di glamour e bon ton, da tempo curatore di questa rubrica sulla nostra rivista, è il nuovo volto in copertina e protagonista del settore eventi in Italia per una celebre rivista russa "Italia", che presenta le eccellenze italiane al grande pubblico innamorato dell'Italia in Russia.

L'art Director ha rilasciato una interessante intervista dove sottolinea le peculiarità della sua professione di direttore artistico, ripercorrendo le tappe fondamentali dalla sua formazione e della sua carriera, prima all'estero, dove ha realizzato eventi di classe per due anni consecutivi presso lo Yachting club di Monaco come il party italiano, ed in Italia dove ha organizzato innumerevoli eventi per le maggiori aziende italiane come TIM e Telecom Italia, SDA, Vodafone, Unicredit, Ina Assitalia in location italiane esclusive come Forte Village in Sardegna, Baia Imperiale di Gabicce, Alcatraz di Milano, Palazzo dei Congressi di Roma, Hilton Cavalieri di Roma o Cit-



tà della Scienza di Napoli.

Attualmente impegnato come Direttore Artistico del Castello Medioevale di Castellammare di Stabia ha realizzato eventi mondani come il Ballo delle debuttanti della Nunziatella e dell'Accademia Aeronautica di Napoli. Di seguito riportiamo i tratti salienti di questa intervista tradotta dal cirillico: "Organizzo eventi da 25 anni ormai, e questo lavoro mi accende come prima. Il segreto sta nella vivace curiosità, che ispira uno sviluppo continuo. Ampliando costantemente l'orizzonte delle nuove tecniche creative: dalla progettazione illuminotecnica ai lavori sulle scenografie, nella creazione di nuovi effetti visivi, prestando particolare attenzione ai dettagli. Come dice il proverbio, **un sorriso può durare un secondo e la sua memoria è per tutta la vita**. Il mio obiettivo e del team che nasce dalle mie scelte tecniche ed artistiche, non è solo quello di organizzare perfettamente l'evento in termini di logistica e programma, il nostro obiettivo è che le persone lo ricordino e ne parlino a lungo. In modo che non solo trascorrano una piacevole serata, ma che sia anche protratto nel tempo e quella memoria sia per sempre nei ricordi più belli, e questo regala sempre un'emozione molto forte. Il concetto si basa su un approccio individuale. È molto eccitante: personalizzare un giorno speciale con ambientazioni personalizzate dalla musica al lighting, dalla sorpresa all'enfasi di un momento spettacolare ed inaspettato per l'ospite. Sviluppando quindi soluzioni uniche affinché quella serata abbia un significato speciale e diventi solo Vostra. Il settore wedding impegna molto l'attività del direttore artistico, con gli sposi che si affidano alla mia consulenza inizia un viaggio fra sopralluoghi nelle ville e nei

castelli prescelti, nella scelta delle atmosfere musicali, delle orchestre e delle ambientazioni luci, tutto personalizzato e curato nei dettagli. Allo stesso tempo, **la moderazione è importante in tutto.**"

Proprio per il settore del Wedding, messo in ginocchio dall'emergenza pandemica la rivista non manca di sottolineare come l'Art Director si sia reso portavoce delle difficoltà non solo riscontrate dagli addetti al settore, ma anche delle tantissime coppie di sposi costretti a riorganizzare le proprie nozze attraverso **un video musicale "You", che in pochissimo tempo ha spopolato sulle piattaforme social, con l'obiettivo di diffondere un messaggio di speranza e di rinascita.**

Non dimentico delle sue origini contribuisce a valorizzare all'estero le meraviglie del Bel Paese e nello specifico della fantastica Penisola Sorrentina, sfondo d'elezione dei suoi eventi: "L'evento per il cliente straniero si rivela un vero viaggio culturale in Italia, che aiuta non solo a socializzare e ad assaporare il cibo, ma anche a amare il nostro paese da una nuova prospettiva. Gli eventi di massimo livello corrispondono, secondo me, alla comprensione dello stile di Giorgio Armani. Una volta disse: "La regola principale del lusso non è quella di aggiungere, ma di rimuovere". Basta guardare il mondo attraverso gli occhi di un bambino, e tutto sarà anche meglio di quanto tu possa immaginare".

Il nostro regista degli eventi Vi aspetta nel prossimo articolo da queste pagine e Vi saluta con grande simpatia ed affetto.





Inseguì i tuoi sogni...

Corsi:

- Danza classica (a partire da 3 anni)
- Danza moderna (a partire da 5 anni)
- Hip Hop New Style (a partire da 5 anni)
- Modern Jazz
- Contemporaneo
- Tecnica di passo a due
- Studio del Repertorio classico e moderno
- Tip Tap
- Heels
- Esami in sede

SCEGLI
LA PROMO
PIÙ ADATTA
A TE!

PROMO 2020/2021

- ★ Corsi a partire da 35€
- ★ Danza classica maschile gratuita
- ★ Più discipline scegli di studiare più sconto avrai sulla retta mensile
- ★ Porta un'amica/o per entrambi un regalo vi aspetta
- ★ Se ti iscrivi con tua sorella o fratello per entrambi ci sono delle promo speciali per tutto l'anno accademico

SONO APERTE LE ISCRIZIONI

Da lunedì 7 settembre
inizieranno le lezioni

**LEZIONE DI PROVA
GRATUITA
PER TUTTE LE DISCIPLINE**

Via Arigliana, 11 B - Sorrento | Via Massaquano, 24 - Vico Equense - Tel. 380 51 72 411
Follow us! claudiadanzianno DanziAmo di Claudia Pastena

Bod Store

Curiamo la tua bellezza!



per non rinunciare al **GUSTO**

Alimenti per il tuo benessere

- carboidrati
+ proteine



Sorrento

Viale Nizza 22 Tel. 081 195 48 860

Piano di Sorrento

Corso Italia, 96 Tel. 081 183 84 909

OBIETTIVO MARMELLATE

*Ricette insolite
tutte da provare*

Stufi delle classiche marmellate? Per assaggiare qualcosa di diverso, LeggimiGratis ha cercato per i suoi lettori alcune marmellate e confetture più particolari, adatte per essere spalmate sul pane o da abbinare a formaggi freschi e stagionati accompagnati da un buon bicchiere di vino. Ricordare di sterilizzare sempre i vasetti prima di riempirli.

Non tutti conoscono la differenza tra marmellata e confettura, per questa ragione si è mossa addirittura la Comunità Europea che, più di trent'anni fa, ha risolto la controversia con una direttiva, la 79/693 del 1979, recepita in Italia tre anni dopo con il DPR n. 401. La marmellata, dunque, è un prodotto alimentare a base di zucchero e agrumi. La percentuale di frutta deve necessariamente superare il 20% e la tipologia ammessa comprende esclusivamente arancia, mandarino, limone, cedro, bergamotto e pompelmo. La direttiva europea, inoltre, specifica che le parti degli agrumi che si possono utilizzare per preparare la marmellata sono polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorza. A differenza della marmellata, la confettura può essere preparata con qualsiasi tipo di frutta. Non esistono limiti di fantasia, geografia oppure stagionalità degli alimenti che impieghiamo, l'importante è utilizzare la polpa e mai in percentuale inferiore al 35%. Nel caso di una "confettura extra" bisogna, invece, verificare che la percentuale di frutta superi il 45% del totale.

Marmellata di carote e agrumi

Per preparare questa marmellata oltre a carote giovani e sode servono anche degli agrumi per mitigarne il sapore tendenzialmente dolce e per conferire una nota non stucchevole. È un ottimo accompagnamento per i formaggi stagionati o





come intingolo per carne alla brace.

Ingredienti: Carote 1 kg, Arance non trattate 4, Limone 2, Zucchero 500 g, Rum 1 bicchierino.

Preparazione: Lavare le carote per eliminare ogni residuo di terra, pelarle con un coltellino e tagliarle sottilmente a fette trasversali, aiutandosi eventualmente con la mandolina. Ricavare il succo del limone. Lavare le arance, asciugarle, rimuovere i semi e tagliarle a strisce sottili. Versare le arance in una grande casseruola, aggiungere acqua fredda fino a coprirle del tutto. Coprire la casseruola con un coperchio e far riposare per una notte. Versare nella casseruola 3 tazze d'acqua, portare a ebollizione, abbassare il fuoco e lasciare cuocere per circa 35 minuti, fino a quando le arance non si siano ammorbidite. Aggiungere nella casseruola le carote e il succo di limone e riportare a ebollizione. Unire lo zucchero, mescolando così che si scioglia. Continuare la cottura a fuoco lento e senza coperchio, per circa 30 minuti. Aggiungere il rum e mescolare.

Marmellata di mandarini e datteri

Per questa ricetta utilizzare esclusivamente mandarini non trattati, unico inconveniente di questa marmellata è che i mandarini contengono molti semi, ma basterà tagliare ogni spicchio a metà ed eliminarli. La marmellata di mandarini ha un aroma delicato che ben si adatta alla farcitura di rotoli di panbiscotto o ad arricchire dei muffin.

Ingredienti: Mandarini 1 kg, Zucchero 1100 g, Acqua 500 ml, Limone.

Preparazione: Lavare accuratamente i mandarini, tagliarli a fette ed eliminare i semi. Versare i mandarini in una ciotola capiente. Portare a bollore l'acqua in cui si saranno aggiunti 600 g di zucchero. Lasciare cuocere per 5 minuti e versare lo sciroppo ancora caldo sui mandarini. Coprire con un foglio di pellicola per alimenti e lasciar raffreddare per 24 ore. In una pentola grande aggiungere lo sciroppo con i mandarini, il restante zucchero e il succo di un limone. Far cuocere a fuoco vivace per 30 minuti. Servendosi di un mestolo eliminare la schiuma che si forma in superficie. Una volta ottenuta la consistenza desiderata versare la marmellata ancora calda nei vasetti, chiuderli e farli raffreddare capovolti per creare il sottovuoto.

Marmellata di pompelmo, pere e mele

Poveri di proteine e di grassi, questi agrumi





RICOMINCIA
LA
SCUOLA!



- MATERIALE ELETTRICO
- FERRAMENTA
- DUPLICAZIONI CHIAVI
- COLORI
- DETERSIVI E CASALINGHI
- ILLUMINAZIONE A LED
- SALE PER ADDOLCITORI
- PRODOTTI PER PISCINE



Alimenti per animali - Cartoleria - Linea Party

**Via Nicola Pacifico, 2 - Monticchio
Massa Lubrense (Na)
Tel. 081 878 03 79**

organizziamo
il tuo
PARTY

Ristorante da Pappone



Dai sapori della tradizione alle freschezze del mare



Marina del Cantone, 23 - Massa Lubrense (Na) Tel. 081 8081245
www.ristorantepapponemassalubrense.com

uniscono un gusto citrico a un colore rosato caratteristico, hanno un altissimo apporto di Vitamina C. Si può arricchire la marmellata con un pizzico di cannella o con un liquore all'arancia.

Ingredienti: Pompelmo 1 kg, Zucchero 1 kg, Cannella in polvere 1 cucchiaino, Acqua quanto basta.

Preparazione: Lavare i pompelmi e asciugarli con carta da cucina. Sbucciare e tagliare la buccia a listarelle sottili. Con un coltello eliminare la parte bianca sottostante alla buccia. Mettere le listarelle di pompelmo in una pentola, coprire con acqua e far bollire a fiamma moderata per 5 minuti. Per eliminare il sapore amaro delle bucce è necessario ripetere la stessa operazione per almeno 5 volte utilizzando acqua bollente. Scolare le bucce in un colino. Affettare i pompelmi sbucciati, eliminare i semi, e metterli in una pentola. Unire le bucce, lo zucchero, un cucchiaino di cannella e mescolare. Mettere la pentola sul fuoco e far cuocere la frutta a fiamma moderata mescolando di tanto in tanto. Quando la marmellata avrà raggiunto la giusta consistenza spegnere il fuoco, invasare la marmellata in barattoli sterili e capovolgerli per creare una chiusura sottovuoto.

Confettura di pomodorini Pachino

Il popolo italiano senza i pomodori non potrebbe vivere! Usato in tantissime preparazioni, viene proposto in questa originale versione in dolce.

Ingredienti: Pomodorini Pachino 2kg, Zucchero di canna 1kg, baccello di vaniglia 1, Limone scorza di una metà.

Preparazione: Cuocere 2 kg di pomodorini Pachino tagliati a metà insieme a un kg di zucchero di canna, un baccello di vaniglia e la scorza di mezzo limone non trattato per un'ora circa. Una volta addensato, trasferire il composto bollente nei vasetti caldi precedentemente sterilizzati, quindi chiuderli ermeticamente e farli raffreddare capovolti.

Marmellata di pomodori verdi

La marmellata di pomodori verdi è una conserva da fare verso la fine dell'estate, raccogliendo dagli orti i pomodori mai maturati che sono rimasti verdi. Nella marmellata di pomodori verdi è preservata una certa dose di acidità che la rende un ottimo accompagnamento a formaggi stagionati e molto saporiti.

→





Ingredienti: Pomodori verdi 1 kg, Zucchero 300 g, Limone non trattato 1.

Preparazione: Pulire e asciugare i pomodori, privarli del picciolo. Tagliarli in pezzi e disporli in una casseruola capiente. Aggiungere lo zucchero, la scorza e il succo di limone. Lasciare il tutto a macerare per circa 10 ore. Trascorse le dieci ore mettere la casseruola sul fuoco e lasciare cuocere per circa un'ora, mescolando di tanto in tanto e avendo cura di rimuovere con una schiumarola la schiuma che man mano viene a galla. Frullare il composto con un frullatore a immersione, fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Versare la marmellata così ottenuta in barattoli di vetro sterilizzati, chiudere ermeticamente e lasciare raffreddare capovolgendo i barattoli.

Marmellata di peperoni

Confettura di peperoni rossi è perfetta da spalmare sulle tartine di pane tostato abbinata ad un bicchiere di vino spumantizzato presentato per un aperitivo. Questa confettura fuori dai soliti schemi, può essere realizzata anche con i peperoni gialli e verdi così da dare alla marmellata un colore più vivo e un sapore più ricco. Lo zucchero semolato dona alla preparazione una nota agrodolce tipica di questo tipo di conserve, mentre l'aceto bianco insaporisce il composto. Potete gustare la vostra marmellata accompagnandola con un tagliere di formaggi a pasta molle oppure potete optare per i formaggi stagionati come per esempio il pecorino, indicato per coloro che amano i sapori intensi.

Ingredienti: Peperoni rossi e maturi 500 g, Zucchero 200 g, Aceto bianco 1 dl, Sale quanto basta.

Preparazione: Lavare i peperoni e asciugarli. Togliere il picciolo, i semi e i filamenti interni bianchi. Tagliarli a cubetti. In un tegame dal fondo in acciaio spesso versare i peperoni e aggiungere il sale, lo zucchero e l'aceto. Mettere sul fuoco il tegame e una volta raggiunto il bollore abbassare la fiamma. Far cuocere per circa 50 minuti con costante attenzione. La cottura si può considerare terminata quando il composto si presenta né liquido né denso. Procedere con la sterilizzazione dei barattoli in vetro come difesa dagli eventi patogeni.

Marmellata di peperoncino

Nella ricetta abbiamo usato sia i peperoncini piccanti, sia quelli dolci. La presenza di una piccola quantità di aceto dona alla marmellata delle

→





COFFEE & CO.

SELF SHOP

H24



SHOP AUTOMATICI H24

CAFFÈ

BIBITE

SNACK



Corso Italia, 161 - PIANO DI SORRENTO (NA)

Via Fuoro, 13 - SORRENTO (NA)

Corso Italia, 133 SANT'AGNELLO (NA)



Coffee & Co H24 Self



OTTICA



Ar Giò

SUNGLASSES OUTLET

**OCCHIALE
DA VISTA**

completo con
lenti antiriflesso*
a partire da

49 €

**OCCHIALE
DA VISTA**

completo con lenti
progressive antiriflesso*
a partire da

120 €

Via San Francesco, 26 - SORRENTO Tel. 081 8781759



piacevoli note agrodolci. Chi ama i sapori delicati può gustare questa conserva spalmandola su una fetta di pane insieme a della robiola o della ricotta. La marmellata di peperoncino è una preparazione tipica della Calabria. In questa versione, per cercare di mitigare la piccantezza dei peperoncini rossi e dare all'insieme un sapore forte ma non eccessivo, oltre ai peperoncini piccanti sono utilizzati peperoni rossi dolci. Per ottenere una confettura più rustica è sufficiente utilizzare un frullatore ad immersione, altrimenti è possibile passarla al setaccio così da eliminare tutti i semi e ottenere una gelatina.

Ingredienti: Peperoncino fresco rosso 150 g, Peperoni rossi 800 g, Zucchero semolato 450 g, Aceto di vino bianco 30 ml, Sale 1 pizzico.

Preparazione: Tagliare i peperoncini a pezzetti e i peperoni a cubetti di circa 1 cm. Mettere peperoncini e peperoni in un pentolino insieme allo zucchero, all'aceto e al sale. Lasciare cuocere a fuoco basso per circa un'ora, fino a che la crema non si è addensata. Quando la crema è densa, passarla al passaverdure o utilizzare un frullatore a immersione, fino a ottenere un composto uniforme. Riempire i barattoli con la marmellata calda, chiuderli e disporli in una casseruola di acqua. Distanziarli tra di loro con un canovaccio e farli bollire per circa 20 minuti, fino a che non abbiano creato il sottovuoto.

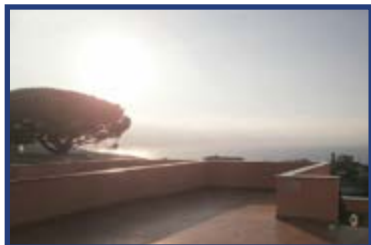
Marmellata di cipolle

La cipolla di Tropea è più delicata rispetto ad altri tipi di cipolle. Ottima per accompagnare i formaggi stagionati come pecorino, parmigiano o provolone, carni cotte alla griglia o semplicemente spalmandola sui crostini o bruschette da servire con l'aperitivo.

Ingredienti: Cipolle rosse di Tropea 800 g, Zucchero di canna 200 g, Zucchero semolato 100 g, Vino rosso 100 ml, Sale quanto basta, Pepe quanto basta.

Preparazione: Mondare le cipolle e pelarle. Tagliarle a rondelle. Versare le cipolle in una pentola con lo zucchero di canna e quello semolato. Unire anche un pizzico di sale, il pepe e il vino rosso. Mescolare e far macerare per 2 ore. Cuocere a fuoco medio per un'ora. Mescolare di tanto in tanto. È pronto.



**MASSA LUBRENSE - CENTRO**

Villa a Schiera con doppia esposizione divisa in zona giorno: Cucina abitabile, salone e wc. Zona notte 3 camere e wc. La proprietà ha di pertinenza due giardini, terrazzo a livello e terrazzo di copertura. Box auto. Buone condizioni. Panoramico. Classe G.

EURO 650.000,00**MASSA LUBRENSE**

Villa a schiera di nuova costruzione. Zona giorno ampio salone con termocamino, cucina abitabile, wc e porticati. Zona notte 3 camere, wc e due terrazze. Giardino sia anteriore che posteriore due posti auto ed ampia lavanderia. Classe G

EURO 490.000,00**PIANO DI SORRENTO**

Appartamento in mini condominio, composto da cucina abitabile, 3 ampie camere, wc, due terrazzi, giardino, cantinola e Box auto. Doppia esposizione. Buone condizioni. Classe G.

EURO 620.000,00**MASSA LUBRENSE**

Soluzione indipendente disposta su due livelli. P.T. zona giorno con ampio cortile a livello. 1° piano camera con balconcino panoramico. Buone condizioni. Classe G

EURO 195.000,00**SANT'AGATA**

In parco signorile appartamento semi indipendente panoramicissimo composto da: cucina abitabile, 3 camere, wc, porticato di 50mq e terrazzo di 120mq posto auto. Buone condizioni. Classe G.

EURO 340.000,00**PIANO DI SORRENTO - CENTRO**

Appartamento di ampia metratura completamente ristrutturato. Composto da Cucina abitabile, zona pranzo, soggiorno, tre camere, due wc e terrazzino. Classe G.

TRATTATIVA RISERVATA**MASSA LUBRENSE**

Soluzione indipendente in contesto tranquillo con giardino vista Capri di circa 350mq. Ampio ingresso soggiorno, cucina abitabile, camera, due wc, lavanderia possibilità di seconda camera. Ristrutturata. Classe G

EURO 375.000,00**SORRENTO - ZONA COLLINARE**

Casa colonica panoramica con giardino completamente da riattare. In foto progetto Classe G.

EURO 450.000,00**MASSA LUBRENSE**

Località torca fabbricato rurale disposto su due livelli da riattare. Panoramico Classe G.

EURO 210.000,00

primi  anni

GLI STORE DI MAMMA E PAPÀ

**ad ottobre liquidazione
totale!**

**per cessata
attività**



Sorrento

Via degli Aranci, 149

TEL. 081/8074815



primi anni castellammare sorrento

ANIMAZIONE DURANTE

DIVERTIMENTO PER TUTTI

EVENTI E
SPETTACOLI



- Animazione per bambini
- Noleggio gonfiabili
- Noleggio mascotte
- Teatrino delle marionette
- Noleggio zucchero filato e pop-corn
- Contatti con artisti di strada

Contattaci:

 **340 240 79 87**

**L'animazione
Per tutti
gli eventi!**

Siamo anche su Facebook ed Instagram: @animazionedurante



Falsi profili Facebook e messaggi offensivi

Cosa prevede la normativa

Creare e utilizzare un falso profilo Facebook è reato? Chi pubblica messaggi offensivi in rete può essere punito?

Entrambe le domande devono avere risposta assolutamente affermativa. Creare e utilizzare un falso profilo Facebook integra il reato di sostituzione di persona, previsto e disciplinato dall'art. 494 del codice penale. Il reato di sostituzione di persona è integrato da colui che crea ed utilizza un profilo su social network, utilizzando abusivamente l'immagine di una persona del tutto inconsapevole, trattandosi di condotta idonea alla rappresentazione di una identità digitale non corrispondente al soggetto che lo utilizza. Non rileva che nel profilo sia stata impiegata una caricatura della persona offesa, come ha chiarito la sentenza n. 22049/2020 della Corte Cassazione, ciò che conta è che si sia verificata l'illegittima sostituzione di persona attraverso la creazione e il successivo utilizzo di un falso profilo.

I messaggi offensivi divulgati tramite i profili Facebook mediante pubblicazione di post visibili ai c.d. "amici" integrano il reato di diffamazione. Più precisamente, la diffusione di un mes-



saggio diffamatorio attraverso l'uso di una bacheca Facebook integra un'ipotesi di diffamazione aggravata ai sensi dell'art. 595, comma terzo del codice penale poiché la condotta in tal modo realizzata è potenzialmente capace di raggiungere un numero indeterminato o comunque apprezzabile di soggetti. I presupposti per la configurazione del reato di diffamazione sono: l'indicazione del soggetto al quale le ingiurie sono riferite (non necessariamente nome e cognome purché sia identificabile), la consapevolezza di arrecare una grave offesa e una comunicazione che coinvolga più persone.

Se si è stati vittima di un reato a mezzo Facebook o altro social ci si può difendere innanzitutto segnalando e bloccando l'offensore attraverso i mezzi offerti dalla piattaforma online, e poi

sporgendo querela presso i Carabinieri o la Polizia Postale entro 3 mesi da quando si scopre il fatto. I reati che abbiamo esaminato sono stati depenalizzati pertanto non prevedono la reclusione ma il pagamento di una sanzione pecuniaria oltre al risarcimento del danno arrecato.



Avv. Patrizia Cappiello

Via dei Platani 11
(Parco Arancia - C.Commerciale Pallotta)
Scala C 2^ Piano di Sorrento
Cell. 3391970892

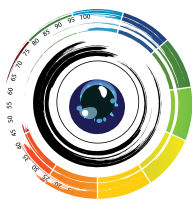


Casal dal 1974

SUPERMERCATI
granrisparmio

**LA SPESA
IN FAMIGLIA**

Sorrento (Na) Via dell'Accademia, 44 Tel. 081 8073550
Via Fuorimura, 57 Tel. 081 8072924



WWW.IGLM.STORE

IL TUO E-SHOP DI FIDUCIA !

€69,90



INSTAX MINI 11

€329



CANON EOS 2000D

€399



DJI MAVIC MINI

€58,90



SODASTREAM JET

*ACQUISTA ONLINE E RITIRA IN NEGOZIO
PRESSO FOTOAMINTA !*



FOTOGRAFIA E VIDEO | ELETTRONICA
HOBBY | TEMPO LIBERO | FAI DA TE
FERRAMENTA | GIOCHI E GIOCATTOLI
GIARDINAGGIO | ILLUMINAZIONE
CLIMA E RISCALDAMENTO | CASA

by



LE OFFERTE DI

Mister DASH

**OFFERTE VALIDE
DAL 9 AL 30 SETTEMBRE**

**FRESH E CLEAN
MILLEUSI
DISINFETTANTE
PZ 12**

€0,79



€2,00



**CHANTECLAIR
SGRASSATORE VERT
ML 625**

€1,00

**CHANTECLAIR
SPRY ANTICALCARE
ML 450**

€1,00



**TOVAGLIOLI CORONA
CONFEZIONE
RISPARMIO
DOPPIO VELO**

€0,79



**LISOFORM
SAPONE
DISINFETTANTE
GR 125**

€1,39

**SORRENTO - Via degli Aranci, 101
SORRENTO - Via Casarlano, 3**

**META - Via del S
MASSA LUBREN**



**LINES INTERVALLO
COTTON FRESH
PZ 20**

€1,00



**CARTA FORNO
DOMOPAK
MT 6**

€0,69



**CORONA
500 STRAPPI**

€1,35



**POP PAVIMENTI
VARIE PROFUMAZIONI**

€1,65



**DINAMO
DETERSIVO
LIQUIDO LAVATRICE
28 LAVAGGI**

€1,65

**ALBA
ACETO BIANCO
SPRY
ML 750**

€1,75



**LINES SPECIALIST
RETTANGOLARE PZ 22**

€3,50



**LINES SPECIALIST
SAGOMATO PZ 14**

€3,50

**Salvatore, 3
SE - Via Severo Caputo, 8H**



**CONSEGNA
A DOMICILIO
Tel. 081 878 16 14**



APPARECCHI ACUSTICI GRATIS? *Si può!*

Avere gli apparecchi acustici gratis significa semplicemente usufruire del contributo del sistema sanitario nazionale (SSN) o dell'Istituto Nazionale per l'Assicurazione contro gli Infortuni sul Lavoro (INAIL).

Chi sono gli aventi diritto al contributo Asl per l'apparecchio acustico? 1. Gli invalidi civili cui è stata riconosciuta una ridotta capacità lavorativa. 2. Gli invalidi del lavoro ai quali i dispositivi vengono erogati dall'INAIL. 3. I minori indipendentemente dal grado di ipoacusia. 4. Gli invalidi di guerra e di servizio. 5. I ricoverati in strutture sanitarie accreditate, pubbliche e private. 6. Gli invalidi civili non in età lavorativa che per sommatoria delle patologie, compresa l'ipoacusia, arrivano ad avere riconosciuta una invalidità superiore al 33,3%. 7. Gli invalidi con una percentuale del 100% e che necessitano dell'intervento audioprotesico.

Come sapere se si ha diritto alla fornitura? Semplice, basta rivolgersi ad un audioprotesista professionista ed in 5 minuti riuscirà, a seguito di diversi esami effettuati, a riconoscere se si ha diritto o meno alla fornitura di apparecchi acustici tramite SSN. In caso positivo basterà effettuare una richiesta di invalidità civile (tramite il proprio medico curante) per avviare la pratica di riconoscimento.

Cosa corrisponde alla fornitura? Si riceve la fornitura di apparecchi acustici





APPARECCHI ACUSTICI INVISIBILI

Comodi eleganti e leggeri

PROVALI 30 GIORNI
gratuitamente
Chiama subito!

Amore al primo suono!



CENTRO AUDIOPROTESICO CONVENZIONATO ASL - INAIL



dott.ssa Tea Maione

TEMACUSTICA



Via degli Aranci, 116 - **Sorrento**
Tel. 081 878 45 47



RUOTA LIBERA
CICLO OFFICINA

SIAMO PRONTI AD ACCOGLIERE LA TUA BICI

MASSALUBRENSE. VIA DEI CAMPI 7 - NAPOLI
cell.3395393843 - 3441559506
stanypisani@hotmail.com

adatti alla tipologia di perdita del paziente, controlli, pulizie e regolazioni degli stessi, i quali verranno pagata direttamente all'audioprotesista dall'ASL/INAIL. Il Sistema Sanitario Nazionale garantisce la tecnologia più semplice che esista al giorno d'oggi. Anche se è premura di ogni centro audioprotesico scegliere l'apparecchio migliore per ogni paziente, gli apparecchi scelti da fornire tramite ASL/INAIL ad oggi non presenteranno le ultime connessioni bluetooth e funzioni supplementari, ma semplicemente un ottimo circuito per il recupero della funzionalità uditiva. Ma vi è un'altra possibilità, viene definita riconducibilità dal contributo del SSN, si valutano apparecchi con performance aggiuntive e connettività associate, ed è a carico del paziente la differenza economica esclusa la porzione pagata dall' ASL/INAIL. Inoltre il SSN riconosce

il contributo ogni 5 anni se gli apparecchi sono usurati o, una volta nella vita, in tempi molto più brevi se vi è un calo considerevole dell'udito (oltre i 20dB di media) per poter sostituire la vecchia fornitura con apparecchi di maggiore potenza.

Chiama subito per effettuare un controllo gratuito e valutare se hai diritto alla fornitura di apparecchi acustici gratis tramite SSN 081 8784547.

■

Dott.ssa Tea Maione

Via degli Aranci 116 - Sorrento
Tel. 081.878.45.47

Φ FitClub
di Carlo Amato
PERSONAL TRAINING
competenza, professionalità & passione

+ +
+ **CI RIFACCIAMO IL LOOK!** +
+ +

CORSO ITALIA, 26 - META - TEL. 081 808 83 18

il modulo

ARREDAMENTI



Sempre un passo avanti

SORRENTO
Via degli Aranci, 33/d

LA QUALITÀ CHE NON TI PESA



da **3.000** euro
a **15.000** euro

FINANZIAMENTI A

**Tasso
zero**

Tel. 081.878.5697
info@ilmodulosorrento.it



NOTTE NERA

in libreria il capolavoro di
Giuseppe Petrarca

È arrivato al traguardo del **quarto romanzo il napoletano Giuseppe Petrarca**: il 21 maggio 2020 è uscito in libreria e sui siti online "Notte Nera", pubblicato da Homo Scrivens per la collana Dieci. Il libro è stato già protagonista di presentazioni di forte impatto e significative recensioni.

I LIBRI PRECEDENTI - Petrarca ha pubblicato precedentemente: **"Inchiostro rosso. La prima indagine del commissario Lombardo"** (ripubblicato nella nuova edizione da Homo Scrivens, 2018), incentrato sulle spietate logiche di lucro e potere delle lobby delle multinazionali farmaceutiche; **"Corpi senza storia. Un'indagine del commissario Lombardo"** (Homo Scrivens, 2016), sulla drammatica realtà degli O.P.G. (ospedali psichiatrici giudiziari) nei quali gli internati, ridotti a meri corpi senza più dignità, sono subordinati al volere di potentati avidi e disumani; **"L'avvoltoio"** (Homo Scrivens 2018), che affronta i temi di immigrazione, traffico di organi, criminalità che corrompe anche le alte sfere del potere e della medicina, adombrando lo spettro della pandemia da un virus misterioso, con impressionanti similitudini e conformità con quanto è poi accaduto col Covid-19. Una piacevole particolarità dell'autore è che in ogni nuovo libro si riaffacciano, assieme al **protagonista Cosimo Lombardi e alla sua compagna**, anche personaggi divenuti cari agli affezionati lettori nelle opere precedenti, in questo caso, ad esempio, tornano il giovane disabile Davide Silli di Inchiostro Rosso e l'illustre professor Dino Savona di Corpi senza storia.

PREMI - Giuseppe Petrarca ha al suo attivo con i precedenti romanzi e racconti numerosissimi premi, tra cui i prestigiosi Spoleto Art Festival, Garfagnana in Giallo, Milano International, Campania Felix, Emily Dickinson, Comunicare

CAROTENUTO SANT'AGNELLO

SCUOLA DI PALLAVOLO

 ApdCarotenuto Sant'Agnello Volley

Programmazione

- Minivolley dai
6 ai 10 anni M & F
- Campionati Giovanili
U13-14-15-17 M & F
- Campionati
1ª e 2ª Divisione M & F

PROMO 2020

-per i **NUOVI** iscritti
primo mese omaggio*

-per **TUTTI** quota
d'iscrizione a partire
da ottobre

*valido per i soli mesi di SETTEMBRE e OTTOBRE

#ThisIsMyWorld

RIPARTIAMO INSIEME!

INFO

LUN . MER . VEN dalle 17:00

Tensostruttura Viale Dei Pini 36



Francesco 392.74.37.196 - Pina 329.20.45.037

A woman with a large headpiece made of various vegetables, including lettuce, tomatoes, bell peppers, and eggplants. She is smiling and gesturing with her right hand towards the 'WORK IN PROGRESS' sign.

**WORK
IN
PROGRESS**

**CI STIAMO
RIFACENDO
IL LOOK**

...coming soon



Via Fosso Luna, 3 - C/mare di Stabia (Na)
Tel. 081 18138436
info@specialitamaiello.it

seguici su:



l'Europa, Speciale Megaris e molti altri.

IL TITOLO - Il titolo del nuovo capitolo della serie fa riferimento al fatto che i delitti della vicenda si svolgono ammantati dall'oscurità della notte e della ragione, ma può essere letto anche, alla luce delle osservazioni filosofiche e sociologiche inserite nel testo, come una metafora del periodo buio che sta attualmente avvolgendo e travolgendo l'umanità, di cui il Covid-19 ha messo in luce l'estrema gravità, a dispetto di un progresso effimero quanto caduco.

IL GENERE DI PETRARCA - Tutti i romanzi di Petrarca hanno in comune il protagonista, il Commissario Cosimo Lombardo, [la natura di "medical thriller"](#), una tradizione di noir a tematica sanitaria molto coltivata all'estero con maestri riconosciuti dallo stesso autore come gli statunitensi Robin Cook e Jeffery Deaver e il tedesco Sebastian Fitzek, e la scelta di usare la trama e il giallo come sfondo e pretesto su cui innestare problemi e riflessioni di forte impatto sociale e civile, evidenziando piaghe, mali, ingiustizie, sofferenze e condizioni di vita precarie delle classi più svantaggiate, guardate dalla loro prospettiva, aspetto che li fa assurgere alla dignità di "nuovo romanzo sociale", di natura profondamente etica e con spirito di denuncia nei confronti dell'azione invasiva e irrispettosa dell'uomo sulla Natura e sui suoi simili. Tutto ciò fa di lui un "giallista" assolutamente peculiare e fuori dagli schemi nel panorama del genere poliziesco e noir: nei suoi testi il giallo fa da spunto per dare voce a temi scomodi e laceranti del vivere civile e per approfondire i risvolti psicologici più reconditi e scabrosi dell'animo umano al di là dell'apparenza insospettabile. I critici hanno accostato l'opera di Petrarca a Sciascia per la valenza sociale e a Pirandello per lo smascheramento dei mille volti di ciò che non è mai come appare.

PERCHÈ SCRIVE - Per Petrarca scrivere non è solo osservare, fantasticare, immaginare, inventare, raccontare, benché lo faccia con capacità tecniche di rara maestria: Giuseppe, [attraverso una narrazione di estrema tensione emotiva, monitora, fa riflettere, agita emozioni profonde, sollecita a un cambiamento, scardina convinzioni, strappa veli nell'immaginario quotidiano, porge interrogativi che interpellano la coscienza individuale e collettiva](#). Petrarca scrive per suscitare una riflessione di am-

pio raggio su quella che definisce "una società dolente: una società che ha perso la voglia di sperare e di amare, una società che fa della paura il male principale, che toglie ogni respiro, toglie il futuro a ognuno di noi". La forza poetica e catartica della scrittura diventa allora per lui strumento di denuncia e speranza di riscatto: "Scrivere - dice ancora Giuseppe - ci rende liberi. E' una necessità dell'anima; un processo difficile, tormentato e dolente. La scrittura può avere un ruolo dirompente, rivoluzionario. Mettersi a nudo davanti agli altri per comunicare le proprie idee, per parlare agli altri con passione e per tentare una riflessione comune. Scrivere ti attraversa la vita e te la cambia. [Scrivo per passione, per parlare di argomenti scomodi](#), per non dimenticare, per non cedere alla cupa rassegnazione. Scrivo con onestà e autenticità, cercando una riflessione comune sui temi che affliggono i nostri tempi. Scrivo a dispetto di un mondo editoriale inquinato dalla vendita di libri mediocri di scrittori più o meno affermati. Propongo una scrittura mai ruffiana né furba, che non cerca a tutti i costi il consenso del lettore. Una scrittura pronta ad affrontare temi scabrosi del nostro vivere. Scrivo per entrare in quel mistero che è l'uomo, con le sue mille contraddizioni, per scendere nei meandri dell'animo umano, per indagare sull'enigma dell'esistenza e della morte, sulle manovre di un mondo perverso e dolente che ha perso la voglia di combattere e il coraggio di affrontare la battaglia. [Scrivo per sentirmi libero, libero di raccontare la realtà e il sogno racchiuso nel palmo delle mani, sempre senza avere paura di nessuno](#)".

LA TRAMA - La nuova indagine del Commissario Lombardo [è ambientata a Milano](#). All'ultima pagina de "L'avvoltoio", gravemente ferito in seguito a un feroce conflitto a fuoco con i malviventi, era ridotto in coma, in lotta tra la vita e la morte. All'inizio di "Notte nera", giace in un letto d'ospedale dove sta lentamente uscendo dal coma e iniziando la convalescenza, e proprio in questo ospedale si trova costretto ad affrontare un nuovo, drammatico caso di omicidi in corsia. Carla, la fedele compagna, trascorre giorno e notte al suo capezzale, quando una notte scopre una sagoma sinistra allontanarsi da una camera dove poco dopo un paziente reduce da un importante intervento cardiocirurgico muore inaspettata-

mente. L'evento è in realtà solo l'ultimo di una catena di omicidi mascherati da improvvisi decessi naturali. [Stavolta l'indagine coinvolge strettamente da vicino Cosimo in quanto Carla, involontaria testimone, diventa a sua volta vittima prescelta del killer spietato.](#)

LO STILE NARRATIVO - Anche con questo ultimo lavoro Giuseppe Petrarca confeziona con innegabile talento narrativo e incisiva capacità immaginativa un thriller pieno di suspense dal ritmo serrato, senza mai rinunciare a una scrittura di perfetta eleganza stilistica e traboccante di poesia.

IL COMMISSARIO - Il grande successo dei libri di Petrarca si deve anche alla indovinata figura del Commissario siciliano Cosimo Lombardo, con la sua profonda sensibilità e tormentata umanità. Lombardo è un uomo buono, che crede nella giustizia e persegue la verità, a qualsiasi costo, riuscendoci grazie alla vivace intelligenza, allo spirito acuto e alla determinazione incrollabile. Ma Lombardo è anche un anti-eroe, sopraffatto dalle sue imperfezioni, debolezze, incertezze e crisi di coscienza, il che ne accresce verità e simpatia. In quest'ultima puntata della saga, il personaggio è in un momento complicato della sua esistenza, sia sotto il profilo psicologico che professionale, ancora più dilaniato da dubbi di coscienza e dilemmi etici che lo mettono di fronte a decisioni sofferte, ed è anche proiettato in una dimensione più intima, umana e personale con l'amata compagna. Spiega l'autore: "Lui non è la classica persona di legge che si gloria dell'operazione poliziesca eseguita con successo. Lui è un uomo innanzitutto, che sa prendere a cuore i casi che affronta. E' l'essere umano nella sua completezza di dimensione etica". Il personaggio è diventato via via, da strumento letterario funzionale alla narrazione dei drammi sociali che racconta con la tecnica narrativa del noir - confessa Petrarca - alter ego dello scrittore: ["Durante la scrittura, personaggi e vicende prendono pieghe impreviste, scoprono strade diverse e misteriose.](#) Chi scrive attinge da mondi lontani, arcaici e sconosciuti che prendono vita man mano che l'immaginazione consente di accedervi. Nella figura del commissario Lombardo ho attinto ad aspetti della mia personalità che lui stesso mi ha svelato completamente. Con lui ho in comune la sete di verità che va conquistata a qualsiasi costo.

Sento vicino Cosimo anche per la sua innata predisposizione verso le fasce sociali più deboli e indifese. Non ultimo anche le sue tumultuose vicende umane hanno diverse analogie con le mie esperienze di vita". Tra l'autore e il personaggio si è creata così, in questo caso come capita sovente, una strana alchimia: il personaggio nato dalla fantasia dello scrittore finisce per assumere una propria individualità e coerenza che lo portano "a scriversi da solo", guidando lui stesso l'autore.

LE FIGURE FEMMINILI, CARLA E VERONICA

- La novità di questo romanzo è la felice scelta della centralità delle figure femminili, Carla e Veronica. In genere, per uno scrittore è più naturale rendere protagonisti i personaggi del suo stesso sesso. Riuscire a immaginare pensieri, ragioni e comportamenti coerenti e credibili di un personaggio di sesso opposto può essere rischioso, ma Giuseppe è riuscito con leggerezza e sensibilità a cogliere forza, dignità, coraggio, intuitività, sensibilità, determinazione e dedizione all'amore delle donne protagoniste. [Carla, la compagna di Lombardo, è una donna innamorata, fedele, devota, ma anche autonoma, concreta, decisa; è il prototipo della donna moderna, che non rinuncia a nessun aspetto della sua femminilità, puntando a realizzarsi nei suoi affetti come nei propri talenti e aspirazioni.](#) Chiarisce l'autore: "Carla è il baluardo della rinascita del commissario, la sua forza nei momenti difficili, il suo scudo protettivo e il suo stimolo ad andare avanti. Per lei è in fieri un progetto meraviglioso: l'adozione di un bimbo da strappare allo squallore di un orfanotrofio. Ho inserito questo tema a me caro (fulcro centrale del mio racconto Il coraggio di Nikolay) per squarciare il velo sugli orrori degli orfanotrofi e, al contempo, dichiarare come atto di coraggio e di amore profondo la scelta di adottare un figlio. Sarà una gravidanza dell'anima che Carla vorrà affrontare insieme a Cosimo nel prossimo romanzo che li vedrà protagonisti". [Veronica, l'infermiera siciliana dell'ospedale dove Cosimo è ricoverato](#) e dove si verificano le morti sospette, rappresenta invece una figura femminile ancora succube di un sistema "maschilista" che tende ad annientarla e metterle in ginocchio la dignità, ma saranno la sua onestà e pulizia interiore, intatte nonostante il marcio che l'ha sovrastata, a salvarla a dispetto della sua fragilità.



« Organizza con noi il tuo evento »

**SOLARIUM - RISTORANTE - LOUNGE BAR - PIZZERIA
SALA INTERNA ED ESTERNA**



Via Marina di Cassano, 42 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Info 081 8787305



Anticobagnonettuno



Anticobagnonettuno



Bagni Nettuno



Tommo &
Campari
by GOCCE

**NON SOLO
RISTORANTE**

**LA MIGLIORE
PIZZERIA**

A MASSA LUBRENSE

LUNEDÌ - DOMENICA 18:30/22:30
(Giorno di chiusura Martedì)

GOCCE DI CAPRI HOTEL & SERVICED RESIDENCE:
VIA DELLE TORE, 7 | MASSA LUBRENSE

☎ +39 081 808 1032 📞 +39 347 620 7127

tonnoecampari   TONNOECAMPARI.COM

In Lombardo trova un angelo che attraverso l'onestà di un sincero rapporto di amicizia le fornisce la forza di combattere la corruzione dell'anima che la circonda.

I TEMI - Tanti gli spinosi temi sociali che emergono da questa storia dai contorni attualissimi: dall'eutanasia alla violenza sulle donne, dalla differenza tra giudizio umano e divino a cosa conta sul serio nella vita all'eterna lotta tra il bene e il male.

EUTANASIA - Petrarca affronta con sapienza e delicatezza il tema del rapporto tra il fine vita e la scienza. Nell'ospedale in cui si ambienta la vicenda, i degenti sono pazienti in coma e malati terminali. La vicenda fa emergere il drammatico interrogativo sul limite entro il quale un individuo privo di coscienza, memoria e "condizione umana" può continuare a considerarsi una persona da curare. Qual è il punto a cui è giusto sospendere le cure, quando è che diventano inutile accanimento? L'eutanasia preserva realmente la dignità della persona? E' vero o meno che la malattia e la sofferenza la intaccano e depauperano? Il testo tende a ribaltare il concetto di "malattia", non come colpa, peso e motivo di emarginazione, ma, al contrario, stimolo a far riscoprire, negli altri, doti di umanità, solidarietà, empatia. Ovviamente, un romanzo racconta una storia, agita le emozioni, ma non può fornire soluzioni. Quelle, restano nella coscienza del lettore.

VIOLENZA DI GENERE - Un altro tema scottante che affiora dalle pagine di Notte nera è la violenza sulle donne, di cui Veronica è vittima sia nelle mura domestiche che sul luogo di lavoro. Un problema di cui non si parla mai abbastanza, dato che a tutt'oggi sono molte le vittime di violenza di genere che, come Veronica, non hanno il coraggio di denunciare il loro persecutore. Ben venga un thriller, se ricorda a tutte coloro che subiscono violenza di tipo fisico, psicologico, economico o sessuale che non sono sole e devono avere il coraggio di aprirsi per farsi aiutare a cambiare il loro destino apparentemente segnato.

GIUDIZIO UMANO E DIVINO - Molto toccante è il discorso che viene fuori alla fine del romanzo su chi debba giudicare le nostre azioni, se la giustizia umana o divina, con una scelta imprevedibile del Commissario che sicuramente farà discutere ma ne aumenta il carico di empatia. Cosimo sarà costretto infatti dalle

circostanze a riflettere se il valore di giusto o sbagliato a ciò che un essere umano compie nel suo percorso di vita spetti davvero alla legge dell'uomo o vada rimesso a uno sguardo superiore.

COSA CONTA NELLA VITA - Un altro tema è il ritorno alla vita di Cosimo, che consente allo scrittore di indagare su emozioni, progetti, volontà di costruire il futuro e comprendere il senso della vita e di ciò che conta davvero dopo il confronto diretto con la caducità dell'esistenza. Cosimo sperimenta sulla sua pelle quella che Petrarca ha definito la "meraviglia della normalità", ossia la gioia di vivere nella mai abbastanza apprezzata bellezza della quotidianità.

IL BENE E IL MALE - Infine, come in tutti i romanzi di Petrarca, c'è l'eterno conflitto tra il bene e il male, quest'ultimo impersonato da demoni che si incontrano nella quotidianità occultati dietro maschere di falso perbenismo, successo e potere che nascondono deliri di onnipotenza e cinismi distruttivi. Sono loro i manipolatori delle vite altrui, che di nascosto calpestano e distruggono per affermare affari e potere. Probabilmente il "killer" diventa metafora narrativa di quanti nella vita di tutti i giorni uccidono senza armi, facendo sanguinare a morte non il corpo ma l'anima. Petrarca tratteggia con profondità la psicologia del "mostro", colui la cui umanità si spegne al cospetto della oscura volontà di prevaricare sugli altri per ottemperare ai propri scopi e appagare il proprio "Io". In pagine di grosso impatto emotivo, l'autore affida al killer, in una drammatica autoconfessione, lo svelamento del proprio complicato mondo interiore e del travaglio che porta l'animo umano a scegliere il Male. D'altro canto, il Bene nel testo si esprime attraverso il modello di quanti si dedicano alla solidarietà e praticano l'altruismo con convinzione e abnegazione. Per concludere, questo romanzo va letto perché un libro non potrà cambiare il mondo o la storia, ma leggerlo potrà cambiare noi.





Chef Mariano Sessa

Una grande storia d'amore per la cucina

Nato e cresciuto nella meravigliosa Penisola Sorrentina, lo chef Mariano Sessa è una persona molto socievole che ama stare tra la gente e condividere le cose apprese dopo anni di esperienza e studio. Ha preso parte a diversi eventi fra questi ricordiamo la sua partecipazione al programma televisivo Acqu' e Sale su alice.tv. Venti puntate dedicate alla cucina nostrana girate a bordo di un magnifico veliero tra Sorrento e Capri nelle quali lo chef Mariano Sessa ha raccontato la sua personale storia d'amore con l'antica arte culinaria sorrentina.

LeggimiGratis lo ha intervistato per i lettori di LeggimiGratis e gli ha chiesto di raccontarci come è nata la sua passione per la cucina.

Chef Mariano Sessa - "Sono nato in Costiera e cresciuto con la passione per la cucina e l'amore per la mia terra che mi ha dato la possibilità di fare affidamento su ingredienti sani e genuini. Già, perché le mie ricette adopero le eccellenze dei prodotti locali. Il mio approccio alla cucina è avvenuto in modo del tutto naturale. Provengo, infatti, da una nota famiglia di ristoratori della Costiera Sorrentina e ho trascorso tanto tempo in cucina con i miei genitori. Prima come attento osservatore e poi come cuoco. In seguito, ho percorso la mia strada diventando uno "chef itinerante", coniugando così



CHEF
MARIANO SESSA

Come trascorrere ore liete in compagnia dei vostri ospiti, in casa vostra **senza lo stress organizzativo.**

Penso a tutto io.

Chef Mariano Sessa si occupa di organizzare i vostri eventi privati, dalla spesa all'attrezzatura, organizza corsi di cucina Italiana e partenopea, cooking school, cene romantiche e tanto altro.

Contattami
per informazioni



Cell. 3668173751

www.lacucinanelcuore.it - www.marianosessa.it
info@lacucinanelcuore.it

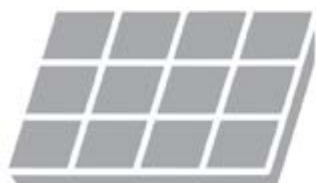
DO. FRA. COSTRUZIONI S.R.L.

Elardino Pasquale e Boccia Fortuna



**ECOBONUS
CASA
110%**

**PER UN EDILIZIA
SICURA E
SOSTENIBILE**



**I LAVORI A CASA TUA
A ZERO EURO**

CON SCONTO IN FATTURA

Via Lamia, 3 - Sorrento Cell. 348 85 91 914
email: dofracostruzioni@gmail.com



il desiderio di esplorare il mondo con la passione per la cucina. Le mie ricette nascono dalla tradizione di famiglia che si è tramandata dai miei genitori a me. Una storia che affonda le sue radici in tanti anni di esperienza nel settore, sempre alla ricerca di vecchi e nuovi sapori. Posso affermare sinceramente che le mie ricette sono un pezzo della mia storia in cucina. Mi reputo un uomo fortunato perché ho la possibilità di lavorare per passione: sono chef e la cucina è la mia più grande passione. Da tempo ho intrapreso anche un altro progetto professionale che mi sta dando grandi soddisfazioni: mi occupo di organizzare eventi privati a domicilio. Penso a tutto io, dalla spesa all'attrezzatura, così da dare al cliente la possibilità di trascorre un piacevole momento di relax in casa sua e di rilassarsi per godere della compagnia dei suoi ospiti senza essere sommerso

dallo stress organizzativo. Per quanto riguarda il menù, propongo principalmente le pietanze sorrentine e partenopee perché amo la mia terra da sempre e con essa la sua cucina. Ma mi piace anche variare i miei piatti e adoro personalizzare alcune pietanze povere conferendo loro un tocco del tutto personale. Il sorriso del cliente dinanzi ad un piatto gradito con gusto è sicuramente la gratificazione maggiore che potrei desiderare a fronte di tutto l'amore e l'impegno che riverso in questa professione.”

■

 Dolci che passione

 dolci_che_passione_











**Rivenditore ufficiale
prodotti Elenka
estratto zuppa inglese**

**Decora pasta
di zucchero
5kg €16,00**

**Crema spalmabile
nocciola pistacchio,
bianca e latte nocciola**

**Aromi per creme
e gelato**

www.dolcichepassionesorrento.com

Via Crawford, 2 - 80065 Sant'Agnello - Tel. +39 338 890 7607 - 334 154 1380



Galle
TAPPETI P

Ci prendiamo cura del tu



Importazione Diretta - Vendita/Permute - Pagame

 **Corso Italia, 261 C - Sorrento (NA)**

 **Tel. 081 87**

Galleria MOHSEN

PERSIANI

Lo tappeto
con amore da 20 anni



servizi Rateali - Lavaggio & Sanificazione - Restauro

073061 - 338 8957315



www.galleriamohsen.com



Osteopatia e Odontoiatria: *lavoro in Equipe*

Negli ultimi anni sempre più odontoiatri si sono avvalsi della collaborazione degli osteopati. Le due branche odontoiatriche che più delle altre possono giovare della suddetta collaborazione sono: 1) l'approccio ai pazienti con disordini temporo-mandibolari; 2) l'approccio ai pazienti ortognatodontici.

I disordini temporo-mandibolari o TMD (Temporo-Mandibular Disorder) sono un insieme eterogeneo di patologie/difunzioni a carico dell'articolazione temporo-mandibolare (ATM), dei muscoli masticatori e delle strutture correlate. L'eziologia dei Disordini Temporo-Mandibolari o Cranio-Temporo-Mandibolari è multifattoriale.

Fattori anatomici, scheletrici ed occlusali in passato ritenuti di fondamentale importanza, oggi vengono ancora considerati importanti ma meno rilevanti dei fattori bio-psicosociali. Altro fattore eziologico importante è quello legato ai traumi che possono rappresentare l'inizio della patologia. La diagnosi dei TMD è prevalentemente clinica.

La classica triade sintomatologica maggiore è rappresentata da: dolore muscolare e/o articolare, rumori articolari e limitazioni funzionali nei movimenti. Sono da considerarsi sintomi minori: cefalee; algie alla faccia, collo e denti; sintomi auricolari.

La valutazione diagnostica clinica è ispettiva, manuale e auscultatoria; in aggiunta, due esami strumentali considerati utili sono la risonanza magnetica



Il gelato è felicità condensata

CAPBROS
CASA DI PIANO DI SORRENTO



 Deia Snc - Via Cavoniello, 10 - Piano di Sorrento

 081 532 1577  www.deiasnc.it  deiasnc@libero.it





**Nuova
Collezione**
AUTUNNO
INVERNO

borse e accessori
bigiotteria
accessori per capelli
e tanto altro...

**Glitter
Accessori**

Corso Italia, 121 - Piano di Sorrento Tel. 081 532 31 31

**NUOVI
ARRIVI**
SETTIMANALI

... seguici su Facebook
e ogni giorno numerossissime
SUPER PROMO!



GlitterAccessori Piano

per i tessuti molli e la tomografia computerizzata per i tessuti duri, ma solo in pochi casi. E' importante sottolineare che, stando alla letteratura più recente, il solo rumore (Click) che può comparire nei movimenti dell'ATM, non costituisce un'indicazione al trattamento.

L'approccio terapeutico si avvale dell'applicazione di placche oclusali, di farmacoterapia, di terapia cognitivo-comportamentale o altri approcci in chiave bio-psicosociale e di terapia fisico-manuale, ovviamente compresa la medicina manuale osteopatica. Così declinato l'approccio ai TDM può far pensare che l'odontoiatra e l'osteopata seguano due percorsi nettamente distinti o comunque specifici di ogni branca ma senza particolari integrazioni. Ed è quello che viene riferito anche dagli operatori. L'osteopata ritiene di riuscire nella quasi totalità dei casi a trattare il paziente senza l'ausilio dell'odontoiatra e viceversa, l'odontoiatra pensa che si possa fare tranquillamente a meno dell'Osteopata. Ed entrambe queste categorie di operatori possono vantare successi nelle loro terapie.

Il problema sorge quando lo stato/condizione del paziente non è così lineare, come per esempio quando lo stesso paziente ha un blocco chiuso di una Articolazione Temporo-Mandibolare con una importante componente di spasmo muscolare che non è limitata al territorio cranio facciale omolaterale ma coinvolge anche segmenti del tronco e/o degli arti. In questi casi combinando l'approccio odontoiatrico da un lato e la semeiotica manuale cranio cervicale proprie della medicina manuale osteopatica dall'altro, ci può dare indicazioni se le asimmetrie dell'architettura cranica sono congrue con la mobilità mandibolare e con i dati derivanti dalla semeiotica palpatoria dell'ATM con muscolatura correlata.

I dati diagnostici così integrati possono consentire di valutare in modo più completo quale percorso terapeutico scegliere. In alcuni casi il solo approccio manuale può rivelarsi sufficiente. Ad esempio,

laddove vi sia una compressione articolare sostenuta anche da una perdita di verticalità orale, l'applicazione di una placca oclusale avrà da un lato un effetto ortopedico di distrazione del condilo dalla fossa glenoide con riduzione della compressione articolare e dall'altro, se realizzata in tal senso, un effetto fisioterapico di riprogrammazione motoria con un effetto riequilibrante dell'impulso ritmico cranico.

Secondo la nostra esperienza, non si dovrebbe considerare il riposizionamento mandibolo-cranico solo in ottica biomeccanica, ma, soprattutto, in un'ottica "informazionale", in quanto la placca non si limita a decomprimere l'ATM ma rimodula anche le afferenze provenienti dai muscoli, lingua, guance e labbra. L'approccio terapeutico combinato al TMD, per quanto scritto sopra, dovrebbe da un lato portare il più rapidamente possibile alla riduzione dell'acuzie sintomatologica e dall'altro prevenire la cronicizzazione, che secondo alcuni autori può essere legata proprio a fenomeni di sensitizzazione centrale.

La sensitizzazione è generalmente definita come un processo di apprendimento non associativo, nel quale gli stimoli ripetuti causano una progressiva amplificazione di una risposta. La sensitizzazione è stata considerata una forma di memoria «nocicettiva» a causa delle analogie tra i meccanismi che la caratterizzano e i meccanismi mnemonici.

La Sensitizzazione Centrale è un processo cellulare di accresciuta eccitabilità che comprende un'elaborazione sensoriale alterata nel SNC. Secondo una prospettiva terapeutica, è importante considerare che il contatto manuale potrebbe costituire un potenziale stimolo capace di modificare lo stato di sensitizzazione. In effetti, recenti evidenze hanno dimostrato l'importanza di un tocco delicato/affettivo per attivare le fibre C Tattili (CT) per modulare le vie interocettive. Ciò causa una reazione a livello centrale la quale a sua volta evoca una serie di eventi neuro-

logici che inducono il SNA a rispondere a un determinato stimolo.

L'odontoiatra, nel paziente con TMD, potrà applicare placche occlusali, ma, se alla disfunzione e/o patologia concorre una componente di ipertono muscolare che coinvolge primariamente il cingolo scapolare di un lato e solo in seconda battuta si estende alla muscolatura degli elevatori mandibolari con conseguente compressione dell'ATM da quel lato, l'effetto terapeutico decompressivo della placca potrà portare soltanto un parziale sollievo e neanche in tutti i casi.

La placca, a seconda del criterio costruttivo, talvolta, potrebbe anche peggiorare la sintomatologia legata all'ipertono muscolare. Per converso il trattamento osteopatico, nel caso in cui all'origine del disturbo temporo-mandibolare vi sia, per esempio, una perdita di verticalità intra-orale unilaterale, potrà dare un sollievo solo temporaneo perché dopo

alcuni cicli di deglutizione e di masticazione le componenti tissutali e fluidiche torneranno nello schema di disfunzione. Non essendo stato ripristinato, infatti, un adeguato supporto strutturale a livello di verticalità, anche a livello intra-articolare la distanza condilo fossa, si ridurrà di nuovo subito dopo il temine della manipolazione, con conseguente compressione delle parti cartilaginee, sinoviali e legamentose. **Per questo un lavoro sinergico concorre ad un successo terapeutico e in tempi relativamente più brevi.**



Dott. Silvio Giglio

Fisioterapista Osteopata D.O.m.Ro.I

Il Trav. S.Michele 7 - Piano di Sorrento

Cel. 338. 83.17.708



Per informazioni o prenotazioni:

cell. 3388317708

www.osteopatiagiglio.eu

silviogiglio86@gmail.com



Dott. Silvio Giglio

Fisioterapista e Osteopata D.O.M.R.O.I.

- Artrosi e dolori della colonna vertebrale
- Periartrite, epicondiliti, sindrome del tunnel carpale
- Sciatalgia e sindrome del piriforme
- Colpi di frusta
- Disfunzioni dell'articolazione temporo-mandibolare
- Cervicalgia e brachialgia
- Mal di testa, emicranie, cefalee, acufeni, vertigini
- Problemi respiratori, digestivi, intestinali
- Problemi a neonati e bambini
- Donne incinte
- Dismenorrea, amenorrea, dolori mestruali
- Problemi urogenitali
- Stati d'ansia e insonnia
- Dolori muscolari e articolari in genere
- Traumi distorsivi a caviglie e ginocchia
- Tendiniti, ipotonia muscolare e affaticamento da sport



Piano di Sorrento - Il trav. San Michele, 7 - **STUDIO KAIROS** via F. S. Ciampa, 9
Sinalunga - via Casalpiano, 17 | **Castiglione del Lago** - via B. Buoizzi, 88

Siti web per ristoranti



Sei un ristoratore?

Fai conoscere in rete il tuo ristorante:
Pubblica il menu, promuovi le tue specialità.
Aggiorna il tuo sito in autonomia grazie al
nostro comodo gestionale e ricevi le
prenotazioni direttamente online!

Non hai ancora un Menu Digitale?
Non preoccuparti, ci pensiamo noi! →

Scopri tutte le soluzioni pensate per te su:
www.endesia.it



Google
Partner



📍 Via Sant'Andrea, 3
80063 Piano di Sorrento (Na)

🌐 www.endesia.it
✉ info@endesia.it

☎ +39 081 808 76 18
📱 Endesia



CENTRI DR.SSA
DI MARTINO

VIENI A SCOPRIRE I BENEFICI DEL
VACU GYM

BRUCIA 1000 CALORIE IN SOLI 30 MINUTI!



Miglioramento
dell'elasticità
e della tonicità
della pelle



Perdita costante
di grasso
localizzato



Miglioramento della
circolazione sanguigna
e del sistema linfatico



Eliminazione della
cellulite e della pelle
"a buccia d'arancia"



Perdita graduale
dei chili
in eccesso



Miglioramento delle
proporzioni
corporee



La spalla e la sua funzionalità

Descriveremo un po' della spalla, articolazione complessa, per la sua grande mobilità e funzionalità. Essa rientra fra le articolazioni dette enartrosi. **Il sistema che permette ampi gradi di mobilità** è affidato ad una sfera che rappresenta la testa dell'omero, l'osso lungo del braccio compreso tra spalla e gomito dove su di esso omero si innestano due grossi muscoli. Frontalmente troviamo il bicipite, muscolo flessore dell'avambraccio sul braccio; posteriormente al bicipite incontriamo il tricipite, muscolo estensore dell'avambraccio quindi antagonista del bicipite.

La testa dell'omero avente una forma sferica trova alloggiamento nella cavità glenoide della scapola. La cavità glenoide non è sufficientemente ampia per allocare comodamente la testa omerale, questo proprio per consentire ampia mobilità al braccio. Questa cavità presenta al suo margine un cerchione cartilagineo, la cui funzionalità è l'opposizione alla fuoriuscita della testa omerale, per movimenti poco ampi.

Ma ciò non è sufficiente a contrastare le dislocazioni della spalla, **per movimenti più ampi e rapidi questo contrasto o meglio tutela è affidato a muscoli e legamenti**. Possiamo dire che la stabilità della spalla è affidata prettamente ai muscoli che l'avvolgono.

Grazie alla pressione intrarticolare che essi esercitano, abbiamo una spalla mobile e funzionale in sicurezza.

Vediamo adesso quali sono i muscoli che



definiscono la spalla. Abbiamo il muscolo Deltoide, superficiale e ben visibile, ha la forma di una goccia, esso dà volume e forma alla spalla, negli atleti è estremamente sviluppato, poi abbiamo il muscolo grande rotondo, il muscolo sovra spinato, il muscolo sottospinato, il piccolo rotondo, il sottoscapolare. Questi muscoli concorrono alla mobilità e stabilità della spalla; per questo vanno tutelati e allenati in giusta maniera.

Sia gli atleti che gli over 50 sono soggetti a fastidi o infortuni della spalla.

Cosa si può fare per tutelare la nostra amata spalla? - Un fattibile programma di prevenzione potrebbe essere il seguente: tre serie da dieci movimenti di extrarotatori con elastico, riposo un minuto fra le serie. L'esercizio lo svolgiamo da seduti con braccia flesse a novanta gradi, impugnando l'estremità dell'elastico in modo tale da tenere lo stesso in tensione e, così

eseguire delle dolci aperture. Il secondo esercizio, sempre da fare con elastico, tre serie da dieci movimenti, lo effettueremo con l'elastico fissato ad un arpiglio, noi in posizione seduta, frontalmente all'arpiglio, eseguiamo delle aperture delle spalle posteriori. Le sedute hanno frequenza bisettimanale.

Buon allenamento.



Domenico Aliperta

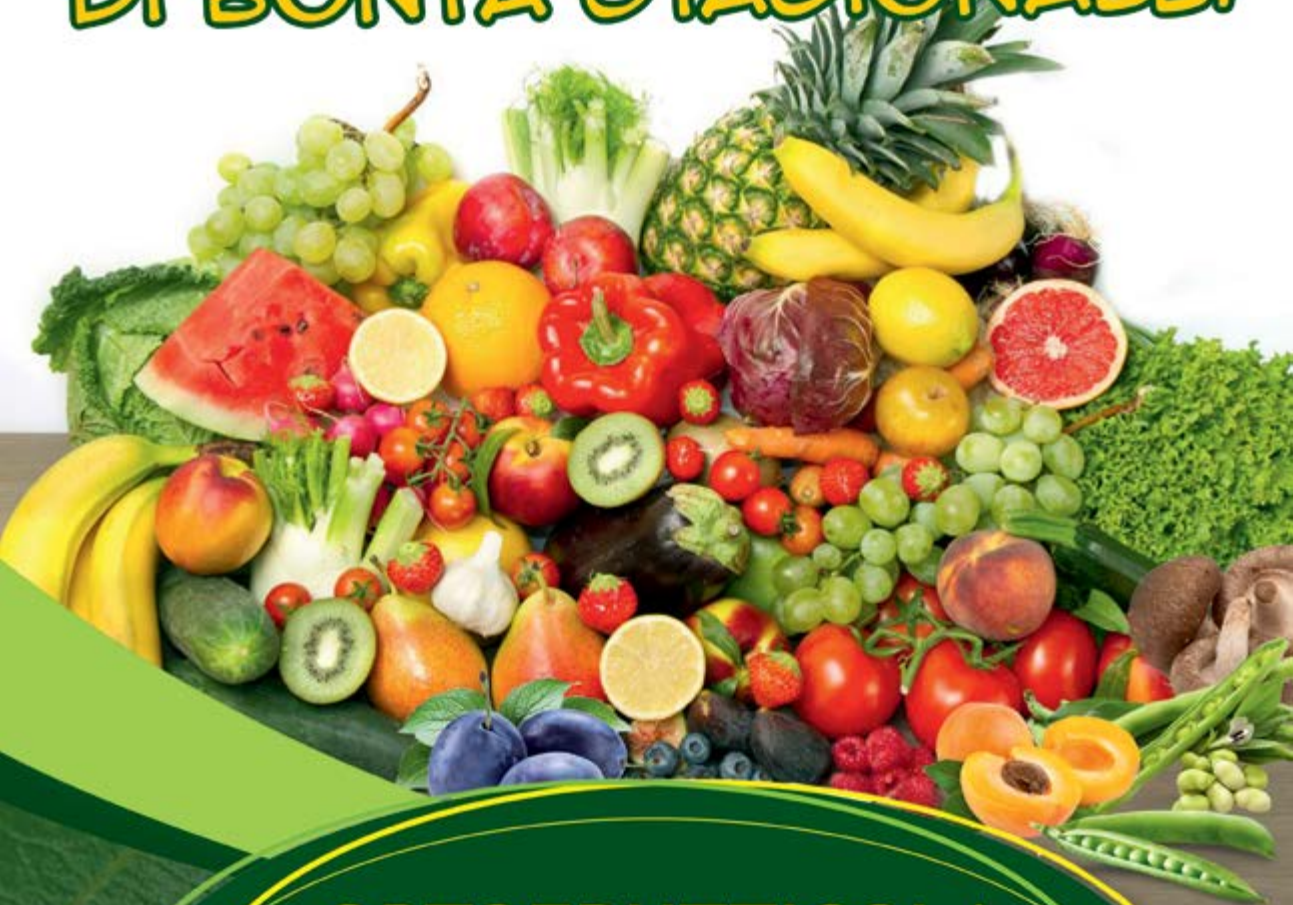
Dott. In Scienze delle Attività Motorie
Preventive - Adattative - Riabilitative
Cell. 33343064530
email. domenico.aliperta@gmail.com

MACELLERIA
Bruno Vicedomini

*Scottana
di prima scelta*

Viale Nizza, 18 - SORRENTO (NA) Tel. 0818772087 - Mail: macelleriabruno@hotmail.it

**TUTTI I GIORNI UN CARICO
DI BONTÀ STAGIONALE!**



ORTOFRUTTICOLA
Flli Federico
S.a.s.
Ingrosso e dettaglio

Sorrento (NA) . Via S. Renato, 25/27

Tel. e Fax 081 877 3462 - Tel. 081 807 4897

Vincenzo: 340 35 4 284 - Fabio: 338 25 33 065



dal ceppone

PIZZERIA & BAR

non solo pizza



AMPIA SALA

CONSEGNA A DOMICILIO

Prova
le nostre
pizze
maxi

Via Guglielmo Marconi 48/54 - 80062 Meta (Na)

Per info e prenotazioni

Tel. 081 5321722 cell. 345 592 5285 | infodalceppone@gmail.com

segui su
facebook





Difese immunitarie nel cambio di stagione

Settembre. E' tempo di rinforzare le difese immunitarie con pratici consigli.

Nel mese di transizione per eccellenza tra l'estate e l'autunno, seguire buone regole di vita e sostenere le difese immunitarie è fondamentale. Specialmente nel periodo critico in cui stiamo vivendo a causa dei contagi del Covid 19, che continua a creare non pochi problemi anche a livello psicologico, oltre che destare forte preoccupazione a livello della salute fisica in chi è a rischio, per patologie pregresse importanti.

Le nostre naturali difese immunitarie sono per noi uno scudo contro virus e batteri che specialmente in autunno e inverno, sono responsabili di malattie da raffreddamento, e la faranno da padrone. Ognuno potrebbe essere facile bersaglio, se questi agenti patogeni trovano una deficienza immunitaria.

Cambio di stagione: perché è critico

In settembre, quasi per tutti, le vacanze sono finite ed è necessario riprendere abbastanza rapidamente i ritmi di studio e di lavoro abituali. Questo contrasto può generare nervosismo, insofferenza, irritazione fino allo stress. Si cerca di limitare la frustrazione di ritornare allo stress di prima delle vacanze e ci si ritaglia un po' di tempo per lo sport, camminate all'aria aperta, divertirsi con gli amici o altre forme di svago.

E' un'ottima strategia, che però impone all'organismo un dispendio di energie e risorse abbastanza elevato togliendo, a volte, anche ore di sonno e riposo sufficiente. Nel frattempo le temperature cominciano a calare, richiedendo un riassetto del metabolismo energetico, mentre molti microrganismi patogeni, amanti del freddo iniziano a diffondersi nell'ambiente e a diventare più aggressivi.

Questi fattori fanno aumentare la probabilità di contrarre: raffreddore, tosse, mal di gola, mal di testa, influenza ecc. Se i farmaci possono aiutare poco per il sistema immunitario a contrastare i virus responsabi-

→



li delle malattie da raffreddamento, un supporto naturale e privo di controindicazioni può essere offerto dall'alimentazione fornendo l'energia e tutti i micronutrienti essenziali per la moltiplicazione e l'attività delle cellule dell'apparato difensivo (linfociti e macrofagi), per il mantenimento dell'integrità delle mucose (in particolare, quelle del naso, della gola e intestino).

I cibi assunti ogni giorno forniscono rappresentano un importante alleato della prevenzione e della cura dei malanni di stagione. I principali micronutrienti da assumere nel periodo autunnale e invernale sono le Vitamine C, E e A, poiché sono caratterizzate da una spiccata proprietà antiossidante.

Vitamina C – E' contenuta in frutta e verdura di stagione come: uva, fichi, agrumi, kiwi, frutti di bosco, peperoni, broccoli, cavoli, cavolfiori, cavolini di bruxelles, piselli, patate e spinaci. Ma anche in pomodori e concentrato di pomodoro.

Vitamina E – Si trova negli oli vegetali di oliva, di semi di girasole, di soia ecc. Nella frutta secca (Mandorle, nocciole, arachidi), pesci grassi.

Vitamina A – Si trova in alimenti di origine animale come latte, formaggi, burro, uova, fegato di animali,

pesci grassi dei mari del Nord (salmone, sgombero, aringhe ecc.), anguille oppure dalla frutta e dalle verdure giallo-arancio (mandarini, arance, zucche, peperoni, pomodori, papaya, mango ecc.) e da ortaggi verde scuro (spinaci, broccoletti, bietole, tarassaco, prezzemolo, basilico, rucola e altre insalate).

Sul fronte dei minerali, le scienze nutrizionali hanno riconosciuto lo ZINCO come un valido sostegno al sistema immunitario. Ne contengono una buona quantità: le ostriche, i granchi, l'aragosta, il pesce azzurro, la crusca di grano, le uova, i fagioli, i ceci, i piselli, la carne di manzo, pollo e maiale.

Una buona e varia alimentazione possono fare tanto per mantenere la nostra salute al top. Fare molta attenzione allo stress e non dare spazio a pensieri negativi. Sorridere e vedere il lato positivo anche nelle difficoltà, aiutano tantissimo anche le nostre difese immunitarie. ■

Dott.ssa Rosaria Aprea
Naturopata

Riceve su appuntamento
Studio di Monza e in Piano di Sorrento
Tel. 339.54.25.327



Gruppo Castelli
praticar s.n.c.

Pratiche Auto...

- immatricolazione
- estratti e visure

**Rinnovo e duplicati
di patenti in sede**

Pagamento bolli auto e moto



SERMETRA
Controllo gratuito
presso Regione Campania

Via Casa Rosa, 59 - Piano di Sorrento (NA)
Tel. 081.19201854 - praticaragenziapiano@libero.it

Lady Ste'



PRONTI
PER LA
SCUOLA!

Collezione Scuola 2020/2021



DA NOI È POSSIBILE
PERSONALIZZARE ANCHE
I CAPI SCOLASTICI

TAGLIANDO AL PC

È TEMPO DI PRENDERSI CURA DEL TUO PC!



IL TUO COMPUTER È LENTO?

È TEMPO DI **RIPULIRE IL TUO PC!**

4 Bit

DR.MOUSE

DR.PHONE

Corso Italia 317 - Piano di Sorrento
Tel. 081 534 2135

 4BIT - DR Mouse DR Phone

 4bit_dr.mouse



Come portare i **BABY HAIR** *con stile*

Vengono definiti baby hair quei capelli sottili e corti che generalmente incorniciano l'attaccatura dei capelli all'altezza di tempie, fronte o sotto la nuca rendendo la linea dell'attaccatura meno ordinata e netta.

Secondo il tipo di capelli e la loro texture i questi capellini che potrebbero sembrare fuori posto perché ribelli e difficili da gestire, diventano invece un elemento glamur.

Come trasformare queste piccole ciocche che sembrano "di troppo" in un elemento decorativo e decisamente di tendenza? La soluzione più facile è imparare a portarli con stile!

Prima regola fondamentale non rasare i baby hair, bisogna semplicemente accettare i propri capelli così come sono e sfruttare la situazione come fanno molte star. Un esempio è la bellissima Jennifer Lopez che ultimamente si diverte a lasciarsi acconciare i baby hair in modi diversi: le sue code, i look sciolti sono sempre incorniciati dalle piccole ciocche, più o meno ordinate, lasciate sciolte o pettinate in riccioli ben definiti, ma mai casuali.

Piccoli trucchi per rendere perfetta ogni acconciatura

Chi non adora il famigerato chignon spettinato? Famosi hair stylist lo ha voluto con ciocche lasciate scendere sul viso liberamente, come se le modelle "se lo fossero fatto da sole". I baby hair sono perfettamente complementari in queste acconciature morbide e per chignon disordinati, perché così i capelli acquisisco-

→



no un tocco di giovinezza in più!

Se si desidera una pettinatura strutturata sarà impossibile usare la piastra per fissare i baby hair nell'acconciatura, essendo molto corti, al massimo un paio di centimetri di lunghezza. In questo caso il trucco consiste nel pettinare i baby hair tirandoli all'indietro con uno spazzolino da denti imbevuto in un po' di gel o lacca. Inoltre si posso aggiungere delle decorazioni dorate o glitterate da applicare con una mollettina per gestirli meglio, e dare un tocco di classe in più alla pettinatura.

Il taglio

Essendo molto corti, al massimo un paio di centimetri di lunghezza, non è facile usare la piastra per renderli più lisci e omogenei rispetto al resto della chioma, né fissarli nell'acconciatura. Si potrà, però, ricorrere a un nuovo look che domi o camuffi questi fastidiosi capellini per sentirti a proprio agio e allo stesso tempo bella. Non potendo pettinarli

e dare loro la forma desiderata, si può chiedere al parrucchiere un taglio che aiuti a camuffare la loro presenza come i tagli con frangia o ciuffo laterale. Questi permettono di coprire del tutto o in parte l'attaccatura dei capelli, nascondendo i baby hair.

Per quanto la chioma sia lunga e fluente, quei capellini non cresceranno, complice la genetica. Ma almeno, può essere di conforto il fatto che la moda li abbia sdoganati e che, da difetto, siano passati a essere un elemento di stile che donano un'aria fresca e sbarazzina a qualunque look. ■

Fortuna Staiano

Hair Stylist

Corso Italia, 315 - Piano di Sorrento

Cel. 339.25.91.221



idroteck
DI FRANCESCO S. RUGGIERO

IMPIANTI IDRICO-SANITARI

- realizzazione impianti idrico sanitari
- installazione box doccia e vasche per idromassaggio



RISCALDAMENTO E CONDIZIONAMENTO IMPIANTI IDRICO-SANITARI

- impianti di riscaldamento tradizionali e a pavimento
- termocamini a pellet, a legna e misti
- termostufe a pellet
- montaggio termosifoni e termoarredo
- caldaie per acqua sanitaria e riscaldamento
- impianti di condizionamento ad acqua e a gas



Tel. 339 7788387 - email info@idroteckSORRENTO.com

www.idroteckSORRENTO.com



ORO 
CONVERT
IL COMPRO ORO

follow us



//// //// //// //// //// //// //// ////

COMPRO ORO E ARGENTO

//// //// //// //// //// //// //// ////

RIVENDITORE AUTORIZZATO

Cleopatra
JEWELS

META
Corso Italia, 132

**PIANO DI
SORRENTO**
Corso Italia, 83
(di fronte ai Carabinieri)

SORRENTO
Viale Nizza, 29



GUSTALO DOVE VUOI IN TOTALE SICUREZZA

CONSEGNE A DOMICILIO



LAVAZZA



Nestlé



NESCAFÉ



MORENO



SPINEL

ristora

COFFEE & Co.
SHOP

Rivenditore Autorizzato **Caffè Toscano** **SANT'AGNELLO**

Corso Italia, 133 Tel. 08119507613

www.coffee-co.it



Sorriso gengivale

cause e trattamenti dentistici

Il sorriso gengivale, ovvero quello che gli anglosassoni definiscono gummy smile, è un inestetismo che mette a disagio molte persone le quali hanno una linea del sorriso troppo alta, cioè quando ridono mostrano in modo eccessivo la gengiva dell'arcata superiore.

Un sorriso armonioso presuppone un equilibrio estetico tra labbra, denti e gengive: sorridendo, la distanza tra labbro superiore e margine gengivale degli incisivi superiori (i primi denti che si vedono quando si apre un sorriso), non dovrebbe superare 1 o 2 millimetri. Nel sorriso gengivale il rapporto tra il bianco dei denti e il rosa della gengiva è sbilanciato e risultare poco gradevole da un punto di vista estetico. Da 2 a 4 mm di gengiva scoperta si tratta di inestetismo lieve; da 4 a 6 moderato e oltre i 6 mm grave.

Essendo una fonte di ansia e imbarazzo molte persone cercano soluzioni per migliorare questa condizione dei denti. Per trasformare un sorriso gengivale in un sorriso perfetto esistono diversi trattamenti specifici tra cui scegliere per adottare la soluzione su misura per le esigenze di ogni paziente.

Le cause

Un'eccessiva prominenza dell'osso mascellare, una ridotta esposizione della superficie dentale, una quantità eccedente di gengiva sono alcuni dei fattori che danno vita ad un sorriso gengivale.

In alcuni casi volte il problema è l'eccessiva mobilità del muscolo orbicolare che sostiene il labbro superiore e che consente di sorridere. Quando questo muscolo mimico si contrae in modo eccessivo, viene sollevato troppo il labbro superiore scoprendo una maggiore quantità di gengiva rispetto al normale.

Altre volte il sorriso gengivale dipende dal morso profondo, ovvero da quel difetto degli incisivi dell'arcata superiore che superano quelli inferiori più del dovuto mostrando quindi una porzione di gengiva superiore.

I trattamenti

Per correggere un sorriso gengivale occorre affidarsi ad un dentista professionista che aiuterà il paziente a decidere quale sia la terapia adeguata per il suo caso. Si può scegliere una tecnica di ortodonzia che rappresenta una soluzione



Dott. Giuseppe Di Maio

Via Capo 5 - Sorrento

Tel. 081.877.1956

Cell. 338.89.82.038

adeguata per chi ha paura di dinamiche più impegnative oppure l'intervento chirurgico, che è una soluzione più invasiva.

Soluzione non chirurgica

Si può correggere il sorriso gengivale attraverso l'ortodonzia che prevede di risolvere il problema semplicemente spingendo i denti dentro l'osso. Infatti, quando si sposta un dente, l'osso e la gengiva lo seguono nello spostamento. Per tale motivo una buona soluzione per contrastare questo inestetismo è di spostare verso l'alto gengiva ed osso. Se dopo tale trattamento i denti risultassero poco visibili o troppo corti rispetto alla posizione del labbro inferiore, si possono realizzare delle faccette per allungarne la forma e migliorarne l'estetica.

Soluzione chirurgica

Bastano solo 30 minuti per riportare l'armonia nel sorriso gengivale. L'intervento di gengivectomia estetica, svolto in anestesia locale, comporta un'incisione principale nella parte superiore della gengiva e altre incisioni secondarie inferiori per dare armonia alle varie parabole gengivali. In questo modo verrà rimossa la componente gengivale in eccesso e il sorriso risulterà più attraente. Per valorizzare ancor meglio il sorriso verrà poi praticata un'incisione non visibile sotto il labbro a cui seguirà la lip repositioning, che

consiste nel riposizionare il labbro sulla linea su cui dovrebbe essere. Questo consente di ottenere una piacevole estroflessione del labbro, capace di dare ancor maggior risalto al sorriso finalmente perfetto.

Esercizi per attenuare il sorriso gengivale

Ci sono, poi, una serie di esercizi che possono aiutare ad attenuare l'effetto del sorriso gengivale. Da praticare davanti lo specchio, questi esercizi mirati permettono di gestire i muscoli facciali in modo da nascondere il difetto estetico. L'obiettivo è quello d'imparare a sorridere senza mostrare le gengive. Chiaramente questa è una soluzione utile nei casi di un lievissimo sorriso gengivale.

Iniezioni tossina botulinica

Largamente utilizzato per ridurre inestetismi come le rughe, il botulino è utilizzato anche migliorare il sorriso gengivale. La tossina botulinica viene iniettata alla radice del naso e va ad agire sul muscolo orbicolare, rilassandolo. In questo modo i muscoli elevatori perdono forza e tonicità e non riescono a sollevare del tutto il labbro superiore. Questo sistema per risolvere il problema del sorriso gengivale è però temporaneo. L'effetto di questa tossina dura al massimo 6 mesi, dopodiché la situazione torna ad essere quella di partenza. ■



STUDIO ODONTOIATRICO ASSOCIATO
TRAPANI | DI MAIO

Via Capo, 5 - 80067 Sorrento

Studio: Tel./fax 081 8771956

Dott. Danilo Trapani 347 3538718

Dott. Giuseppe Di Maio 338 8982038



I cibi della secolare tradizione partenopea e sorrentina
realizzati sapientemente con genuini ingredienti locali.

il luogo ideale per piccoli eventi,
meeting, cene riservate e degustazioni.

C'era una volta

Antichi Sapori Sorrentini

Ristorante



Via Nastro Azzurro 22
80065 Sant'Agnello
Tel. 081 533 3436

 C'era una volta ristorante sorrento
Email ceraunavoltasorrento@libero.it

P. iva 09455121211

Vetrina Annunci

Per inserire il tuo annuncio **GRATUITO** vai sul sito **pubblica.leggimigratis.it** oppure sms: **3803067686** - email: **annunci@leggimigratis.it** - Tel. **081.19915355**

IMMOBILI

Fittasi appartamento

Affitto appartamento 75mq, zona Sant'Agnello, borgo San Vito. 2 camere, 1 salone, cucina, 1 bagno, 1 sgabuzzino. Terzo piano. Contratto di affitto regolare 4 +4.

Prezzo: 850,00 €

Tel: 3347566783

Vendo casa

Vendo casa con giardino e frutteto in posto tranquillo e panoramico in Vico Equense zona Massaquano (Via Belvedere 20). Composta da cucina grande, Camera da letto grande con bagno. Per informazioni telefonare.

Tel: 3664917426

Fittasi monolocale

Piano di Sorrento (Marina di Cassano) fittasi monolocale.

Tel: 3393174794 - 0818080292

Fittasi appartamento

Dispongo di diverse soluzioni in locazione, per metratura e prezzo, site in penisola. Per info e appuntamenti, si prega di contattare tramite WhatsApp.

Tel: 3295678283

Fittasi appartamenti

Sorrento e Roma fittasi appartamenti ammobiliati uso studenti master

dottorandi. professionisti disponibili dal mese di Settembre 2020 per un anno. Assolutamente no a contratti 4+4.

Tel. 3500403032

Fittasi stanza

Arola vico equense affitasi piccola stanzetta in campagna completamente autonoma di servizi adatta come punto di appoggio adiacente ad antico edificio distante 500 metri dal centro di arola panoramica con piccolo terrazzino e giardinetto raggiungibile con auto di piccola dimensione o moto.

Prezzo: 300,00 €

Tel: 3331420175

MOTORI

Vespa vecchia

Cerco una vecchia vespa 50 con 3 marce anni 60 con colore originale oppure altro modello 125 Primavera o una 200 anche ferma da tanti anni solamente da unico proprietario anziano.

Tel: 3474679291

Fiat punto 5 porte grigio

Vendo Fiat punto prima serie dell'anno 1999, utilitaria alimentata a benzina la macchina è di colore grigio argento metallizzato 5 porte, aria condizionata, vetri elettrici con chiusura centralizzata, servosterzo,

Airbag, tappezzeria colore azzurro 5 posti a sedere, cambio manuale a 5 rapporti più retromarcia. Impianto autoradio, fendinebbia sotto il paraurti anteriore aggiuntivi, sedile lato guida e volante regolabili in altezza. Auto in buone condizioni tenuta in garage vendesi per inutilizzo al prezzo di 1.150 euro. Con possibilità di effettuare impianto gpl a poco prezzo anche presso officina nella mia città, con incentivo sconto sul costo del passaggio di proprietà per i residenti in provincia di Salerno. Anche via sms ed anche per WhatsApp.

Prezzo: 1.150,00 €

Tel: 3881112160

LAVORO

Cerco Socia

Avviata attività di parrucchiere sita in Piano di Sorrento, cerca collaboratrice esperta da poter inserire nella società.

Tel. 3282778361

Cerco parrucchiere

Parrucchiere per donna cerca personale esperto.

Tel: 3286516080

Cerco lavoro

Collaboratore Autonomo Occasionale/SvuotaTutto offresi per sgombero locali da vecchia mobilia, pulizia box



LEGGIMI

www.LEGGIMIGRATIS.IT

Gratis

PER LA TUA PUBBLICITÀ

☎ 08119171216 📱 3803067686



Free Flow Training Personal Training Small Group

Sant'Agnello - Corso italia 69/71



GOCCE

Villas & Resort Specialists



Con oltre 4000 case vacanza in Penisola Sorrentina
è sempre più difficile massimizzare il profitto.

Vuoi guadagnare veramente
dalla tua casa vacanza?

AFFIDATI AI NUMERI 1

Tel. +39 081 808 1032 | www.gocce.co



Gocce - Villa &
Resort Specialists



@gocce.villa.resort

Vetrina Annunci

Per inserire il tuo annuncio **GRATUITO** vai sul sito **pubblica.leggimigratis.it** oppure sms: **3803067686** - email: **annunci@leggimigratis.it** - Tel. **081.19915355**

cantinole, trasporto pacchi, scooter, piccoli traslochi nonché pulizia giardino da erbacce e piccole riparazioni domestiche in genere. E' gradito sopralluogo. Anche WhatsApp
Tel: 3664679600

Cerco lavoro

Cerco lavoro come badante di notte o per notti in ospedale. Massima serietà. No perditempo. Zona Penisola Sorrentina. Chiamare a ora di pranzo.
Tel: 0813798703

Cerco lavoro

Parrucchiera con vasta esperienza nel settore offresi presso il vostro domicilio per: pieghe, tinte, meches, lavori di colorazione del capello di ampia scelta, tagli, allungamento o infoltimento con hair extension con tecniche di diverso tipo. Offresi anche per acconciature sposa, trattamenti di ricostruzione del capello. Garantiti prodotti esclusivamente professionali e di alta qualità. Prezzi ragionevoli.

Tel: 3349915699

Cerco lavoro

Esperta oss con vasta esperienza ospedaliera con pazienti aventi diverse patologie, ottima cuoca nel preparare pasti per diversi tipi di diete, cerca impiego anche dalla mattina alla sera o mezza giornata

+ accompagnamento presso studi medici.

Tel: 3408894624

Lavoro

Persona serie ad affidabile offresi per collaborazione in famiglia, autista servizi esterni vari ecc.

Tel: 3669387123

Cerco lavoro in alpeggio

Cerco lavoro in alpeggio con vitto e alloggio. Chiamare ore pasti serali.

Tel: 3478059496

Doposcuola e compagnia

Sono disponibile per doposcuola a bambini e ragazzi di scuole medie e per accompagnarli alle varie attività o semplicemente stare a casa con loro. Passione e serietà. Per tutte le informazioni potete contattare tramite whatsapp!

Tel: 3339949273

Cerco lavoro

Studente serio e volenteroso cerco lavoro come cameriere part-time presso ristoranti o pizzerie nella zona tra Meta e Sorrento.

Tel: 3406308255

Cantante per piano bar/karoke e qualsiasi evento

Sono un cantante munito di strumentazione e mi offro per serate

di piano bar/karoke per eventuali eventi come compleanni, battesimi, comunioni, matrimoni ecc. Per info chiamare.

Tel: 3341490883

Cerco lavoro

Persona serie ad affidabile offresi per collaborazione in famiglia, autista servizi esterni vari ecc.

Tel: 3669387123

Cerco Lavoro

Cerco lavoro come baby sitter nel periodo prima dell'inizio delle scuole.

Tel: 3683080491

CORSI

Ripetizioni

Materie da recuperare? Compiti delle vacanze da fare? Nuovo anno scolastico da programmare? Facciamolo assieme! Dottoressa laureata con lode in filologia moderna impartisce lezioni private per potenziamento, recupero e aiuto compiti a ragazzi delle scuole medie e superiori durante il periodo estivo e per l'anno scolastico 2020/2021.

Tel: 3341702735

Ripetizioni

Laureata in scienze politiche e rela-

4 Bit

Vendita e Assistenza Pc & Smartphone

Corso Italia, 317 - Piano di Sorrento (NA)
Tel. 081.534.2135 - 081.191.71216

DR. PHONE
ASSISTENZA TELEFONIA, TABLET & APP



VETRO ROTTO?

NON DISPERARE!

TE LO RIPARIAMO NOI!

SOSTITUZIONE DISPLAY, VETRO E VARIE COMPONENTISTICHE

TABLET E SMARTPHONE

Vetrina Annunci

Per inserire il tuo annuncio **GRATUITO** vai sul sito **pubblica.leggimigratis.it** oppure sms: **3803067686** - email: **annunci@leggimigratis.it** - Tel. **081.19915355**

zioni internazionali e diplomata al liceo linguistico, offre ripetizioni ai ragazzi delle scuole elementari (tutte le materie), medie e superiori in inglese, francese, tedesco e tutte le materie umanistiche. Già con esperienza in questo campo da quattro anni e con ottimi risultati. Prezzo da pattuire in privato.

Prezzo: 10,00 €

Tel: 3349491667

Offro ripetizioni di lingue e non solo
Laureato in Lingue moderne per la comunicazione e la cooperazione internazionale impartisce lezioni di ripetizione in tutte le materie per studenti delle scuole secondarie di primo grado, e in lingua francese per gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado. Prezzi modici.

Tel: 3331619549

Offro ripetizioni

Studentessa di lingue e madrelingua spagnola offre lezioni e ripetizioni di lingua, civiltà e letteratura spagnola, inglese e francese a ragazzi delle scuole elementari, medie e superiori. Zona Sorrento e dintorni.

Tel: 3420774322

Lezioni private

Lezioni di lingue con insegnante madrelingua qualificata: spagnolo, inglese, tedesco, portoghese, italiano (per stranieri). Preparazione esami

e certificazioni. Traduzioni. Zona castellammare-vico equense-sorrento. Anche a distanza via skype!

Tel: 3336733143

E-mail: chiarasbragia@virgilio.it

Doposcuola

Docente materie letterarie effettua doposcuola in tutte le materie per le scuole medie inferiori e scuole elementari. Per le scuole superiori: doposcuola e preparazioni in Italiano, Latino, Greco, Geostoria, Filosofia. Prezzi mensili modici. Ambiente familiare. Esperienza e professionalità. Piano di Sorrento.

Tel: 3384938278

ELETRONICA

Vendo samsung s20 5g

Vendo samsung galaxy s20 5g con un mese e poco di vita con scontrino per garanzia, e caricatore originale. Vendo per cambio cellulare.

Prezzo: 600,00 €

Tel: 3341490883

Ricambi per Iphone 7

Ricambi per iPhone 7 Testo annuncio: Vendo ricambi Iphone 7 - flat di carica (completo) - flat fotocamera frontale (completo). Nuovi e mai utilizzati per Iphone 7, ricambi acquistati erroneamente. Possibilità di ritiro di persona. Spese di spedizione a parte.

Prezzo: 19,00 €

Tel: 3881112160

★ VARIE

Macina caffè vecchio

Cerco un vecchio macinino da caffè da bar anni 50 tutto acciaio con sopra la campana di vetro oppure vecchi tritaggiaccio spremiaranci multiuso acciaio anche non funzionanti.

Tel: 3474679291

Orologi pubblicitari caffè

Cerco vecchi orologi pubblicitari da bar anni 50 con scritto caffè oppure Recoaro bibite o altre pubblicità erano rotondi o rettangolari funzionavano a batteria oppure corrente elettrica anche non funzionanti.

Tel: 3474679291

Scudetto a bandiera

Scudetto di bandiera inglese, in lamina di metallo satinato, completo di viti per applicarlo all'auto.

Prezzo: € 25,00

Tel. 3494721600

Vendo Statuina

Statuina di giaguaro a doppia cromatura, da montare facilmente su auto jaguar.

Prezzo: 60,00 €

Tel. 3494721600



CAPBROS
- GRAFICA E PUBBLICITÀ -

la nostra forza sono le idee!!!

grafica pubblicità stampa foto
loghi web design web social marketing

[f i o] CORSO ITALIA 312 • SORRENTO (NA) • TEL. 081 1887 2522



**Pane lievito madre
con 36 ore
di lievitazione naturale**



**Pane al farro, curcuma, segale
e cereali antichi**

**Fette biscottate
per colazione salutare**



Corso Italia, 86 - Meta (Na)
Tel. 081 878 62 60 Cell. 333 30 36 419



 giuseppe_di_leva  Barber SHOP Sorrento  Giuseppe Di Leva

NUOVA APERTURA

L'Officina
di Giuseppe Di Leva



Via Nastro Azzurro 13/15
S. Agata Sui Due Golfi NA
39 339 452 7751

Vetrina Annunci

Per inserire il tuo annuncio **GRATUITO** vai sul sito **pubblica.leggimigratis.it** oppure sms: **3803067686** - email: **annunci@leggimigratis.it** - Tel. **081.19915355**

Manifesti vecchi

Cerco vecchi manifesti pubblicitari grandi anni 40 di cinema, località turistiche di villeggiatura montagne o mare, olimpiadi invernali, pubblicità varia ecc solamente da unico proprietario.

Tel: 3474679291

Regalo credenza e divano

Regalo credenza misura mt 2,30 e divano 2 posti misura mt 1,50 in buone condizioni solo da lavare la copertura!

Tel: 3392228169

Vendo grande voliera

Vendo grande voliera, altezza 1,81cm larghezza 62cm, costruita artigianalmente.

Prezzo: € 80,00

Tel: 0818704311

Vendo bici

Vendo diverse bici: una da corsa Spinner telaio Columbus € 150 trattabili, una da corsa Olmo € 450 trattabili, una mountain bike da donna € 50, una bici da passeggio € 50, una bici da corsa per circuiti € 80.

Tel: 3491887913

Vendo kit Campagnola

Vendo kit Campagnola 9 velocità.

Prezzo: 400,00 € trattabili.

Tel: 3491887913

VENDO FOLLETO prima versione

Folletto prima versione, con motore a palla, perfettamente funzionante - completo di sacchetti.

Prezzo: 50,00 €

Tel: 3381393869

Acquisto monete, banconote, francobolli, medaglie, etc

Acquisto monete, banconote, francobolli, medaglie, etc. di ogni epoca e nazione.

Tel: 340524915

Prodotti TUPPERWARE

Vendo prodotti linea tupperware.

E-mail: srh1981@hotmail.com

Acquisto banconote, monete, medaglie, francobolli

Acquisto monete, banconote, francobolli, medaglie, etc. di ogni epoca e nazione.

Tel: 3405249154

Affettatrice berkel rossa vecchia

Cerco una vecchia affettatrice rossa a volano di marca berkel anche ferma da tanti anni solamente da unico proprietario anziano.

Tel: 3474679291

Vendo borse

Vendo 135 borse in robusta plastica pvc made in italy, nei colori verde e bordeaux, con manici in corda da ap-

plicare a piacere.

Prezzo 0,40 € l'una

Tel. 349 472160.

Servizio piatti

Servizio piatti antichi della Ginori, da esposizione, in 60 pezzi tutti con decori a mano.

Prezzo: € 500,00

Tel. 081929434

Letto Ferro

Letto in ferro pieno, una piazza, attorcigliato a mano, di fine ottocento, da pitturare a proprio gusto.

Tel. 081929434

Libri liceo linguistico 3/4/5 anno metà prezzo

Libri in ottime condizioni Non posso spedirti Adozioni libri per Liceo Linguistico G.Salvemini Sorrento e Publio Virgilio Marone Meta - [] Francese **9788853010636** Grammatheque terza edizione + exercices + cd rom 15 € - [] Spagnolo **9788851119539** todo el mundo - libro alumno 2 e cuaderno 2 10 € - [] Filosofia **9788839522337** ricerca del pensiero 3a+3b 21,50 € utilizzabile per liceo scientifico - [] Filosofia **9788839522351** ricerca del pensiero 3c 5,50 € - [] Francese **9788849482119** aa vv avenir - volume 2 - du xix siecle à? Nos jours + ebook 12€ - [] Inglese

NUOVA COLLEZIONE



Cleopatra
JEWELS

disponibile solo presso



PIANO DI SORRENTO
Corso Italia, 83
(di fronte ai Carabinieri)

Vetrina Annunci

Per inserire il tuo annuncio **GRATUITO** vai sul sito **pubblica.leggimigratis.it** oppure sms: **3803067686** - email: **annunci@leggimigratis.it** - Tel. **081.19915355**

9788808899170 performer heritage - volume 2 (ldm) from the victorian age to the present age 15,30 € - [] Italiano letteratura **9788809788336** cuore della letteratura 5 11,50 € - [] Italiano letteratura **9788809788343** cuore della letteratura 6 14 € - [] matematica **9788808352279** Matematica. Azzurro 2ed. - Volume 5 con tutor (ldm) 13,10 € - [] Storia **9788842435570** citta' della Storia 3 edizione base 15,35 € - [] Storia dell'arte **9788808647313** cricco giorgio di teodoro itinerario nell'arte 4a edizione versione verde - volume 3 con museo (ldm) dall'et? Dei lumi ai giorni nostri 21,10 € - [] Storia dell'arte **9788808729040** cricco giorgio / di teodoro itinerario nell'arte 4a edizione versione verde - volume 2 + museo (ldm) / dal gotico internazionale all'eta barocca + museo digitale 18,10 € - [] Italiano letteratura **97388097e8329** cuore della letteratura 3 10,25 € - [] Italiano letteratura **9738809805293** cuore della letteratura 4 10€.

Tel: 3452312925

Dimagrire in modo rapido e sicuro

Attenzione, se vuoi perdere peso non devi perdere questa straordinaria

occasione per dimagrire in modo sicuro e naturale. Richiedi GRATUITAMENTE un test per la valutazione del peso forma e diversi altri fattori corporei.

Tel: 3296799829

Vendo tavolo

Tavolo in ferro pieno attorcigliato, con piano in vetro doppio cm 80x80 vendo.

Prezzo: 500,00 €

Tel. 3494721600

Tettuccio

Vendo tettuccio rigido per MG F Spider del 1999.

Prezzo: 500,00 €

Tel. 3494721600

Vendo Pneumatici

Vendo 4 pneumatici Michelin semi-nuovi, 185/55/15 originali per MG F soider del 1999.

Prezzo: 100,00 €

Tel. 3494721600

Vendo chitarra

Bella chitarra seminuova, bicolore, vendo.

Prezzo 80,00 €

Tel. 3494721600

Massaggiatore

Massaggiatore esperto pratica massaggi sbloccanti di tutti i tipi, sia a uomini che donne, nel proprio studio.

Tel. 3494721600

Problemi insonnia

Studio per l'insonnia mai risolta. Naturologo in azione per un'indagine accurata. Chiamare per prenotarsi.

Tel. 3336934881

Telaio in ferro

Robusto telaio di ferro verniciato per usare una normale bicicletta anche come cyclette da camera. Innalza la ruota posteriore a si mette e si toglie facilmente.

Prezzo: 60,00 €

Tel: 3494721600

Vendo letto Ikea

Vendo letto Ikea con due comodini celeste polvere.

Tel: 3318515402

Assistenza coppia

Per calo funzionale nei rapporti di coppia, rimedi naturali per lui e per lei, per risolvere.

Tel. 3494721600

LEGGIMI^{Gratis}

anno 17 - numero 07

In Copertina: **Francesco, Marco e Roberto Russo**

Location: **Daddy's Burger - Piano di Sorrento**

Grafica a cura di: **Armando Cicirelli**

Periodico mensile a diffusione gratuita di annunci economici, cultura, attualità e pubblicità.
Reg.Trib. Torre Annunziata n.17 del 10/03/04. Redazione | Corso Italia n° 317 | Piano di Sorrento (NA)
Editore Erminio Ricciardi - Direttore Responsabile Stefania Ricciardi email: stefania@leggimigratis.it
Concessionario della Pubblicità 4Bit - Progetto Grafico 4Bit - info@leggimigratis.it | www.leggimigratis.it

Contatto Pubblicitario:
08119171216 - 3803067686
Contatto Annunci Gratuiti:
08119915355 - 3803067686

La partecipazione a Leggimigratis è assolutamente volontaria e gratuita. Per motivi organizzativi, tutto il materiale ricevuto non verrà restituito o rientrerà a far parte dell'archivio della redazione. La scelta di pubblicare o meno il materiale inviato resta ad insindacabile giudizio dell'editore, il quale si riserva di pubblicare solo una parte e/o di farlo in un numero della rivista a sua scelta o di non pubblicarlo affatto. L'editore si riserva comunque il diritto di impaginare il materiale nella maniera più consona alla struttura della rivista in modo da garantirne una corretta visualizzazione e presentazione. L'editore non è responsabile della provenienza, della qualità e del contenuto delle inserzioni pubblicitarie, degli annunci e degli sms di cui non si assume obbligo di segretezza del mittente e che a suo insindacabile giudizio potrebbe essere pubblicato o comunicato a terzi, e neppure per le conseguenze dirette ed indirette che possono derivare dalla non rispondenza di tali dati con la realtà. Salvo diversa indicazione, tutti i contenuti pubblicati sono stati elaborati dalla redazione e concessi agli inserzionisti per l'utilizzo esclusivo su questa rivista e pertanto sono da considerarsi soggetti a Copyright, ogni riproduzione totale o parziale è vietata. La versione web può differire dalla versione cartacea sia come contenuti che come annunci e/o sponsorizzazioni, le modifiche sono a libera scelta della redazione e non rappresentano mancanza da parte della redazione. Chiunque effettua pubblicità sull'edizione cartacea accetta implicitamente quanto sopra indicato senza avere null'altro a pretendere. Inoltre i servizi web sono a titolo sperimentale e pertanto possono subire variazioni, sospensioni e modifiche senza che la redazione possa essere considerata responsabile.

IL GRANDE CINEMA È TORNATO
SICURO E UNICO COME SEMPRE

C I N E M A
TEATRO
delle Rose

INFO:
0818786165

FOLLOW US



#CINEMASICURO

DAL 2 SETTEMBRE



SCUOLA
DI DANZA **PATTY
SCHISA**



SONO APERTE LE ISCRIZIONI

**INIZIO AL MOVIMENTO
PROPEDEUTICA
DANZA CLASSICA
DANZA DI CARATTERE
DANZA CONTEMPORANEA
LABORATORI COREOGRAFICI
MODERN-JAZZ
BABY MODERN
HIP - HOP
HOUSE
BREAKING
PILATES**

Piano di Sorrento - Sorrento - Sant'Agata sui due Golfi - Napoli

081 8788619 ☎



www.pattyschisa.it