

31 gennaio 2019

**Italia ferma, il Sud paga doppio**  
Economia in recessione, oggi la conferma dell'Isar. Conti: P1 giù, ma miglioreremo Conti della manovra da rivelare: 4 miliardi in più di deficit. In vista tagli alla sanità

**La svolta Fige**  
Conti rivolti dopo due richiami perché fatisca. Salvini una forza

**Noi e il gelato**  
Il Conciato e l'Italia il «cuore di panino» napoletano ha 60 anni

**Verso il Festival**  
Il Festival di Silvera? I nostri giovani vivono in gabbie

**La storia**  
Maturità facile dalla Svizzera a Pomigliano per 3mila euro

**Il commento**  
Se gli investimenti negli infrastrutture si fermano al Nord

**Il duello**  
La Ue già a Londra. Sella: Brexit non trattiamo più

**Il focus del Mattino**  
Processo a Napoli la stanchezza dei big molti tiri e pochi gol

**Il punto**  
Ritardando la base tecnica ad Anicelli

**Contracampo**  
Zero mali? Riduci la grande bellezza

**Leoni della politica**  
Consiglio comunale di Napoli i trucchi per alzarsi lo stipendio

**Tony**  
«Prima ho fumato tanti spinelli poi ho picchiato Giuseppe e Noemi»

**Gran Risparmio supermercati**

31 gennaio 2019

**IL POSTO GIUSTO**

**SCIUE' POMIGLIANO D'ARCO**  
**Quando il gusto si fa panino e pizza in teglia**

Bruno Sodano, il Conciato Romano Le Campestre, le alici di Cetara, la papacella, l'aglio dell'Ufita e la cipolla di Alife. Una bella sfida in terra di pizza tipicamente napoletana. Selezionato tra oltre 500 locali nel mondo Sciuè il panino vesuviano di Pomigliano d'Arco della famiglia De Luca, si aggiudica l'ambito riconoscimento di Best Project 2018 indetto da Archilovers, la piattaforma internazionale che seleziona ogni anno un progetto tra oltre 50.000 proposte.



A cura di **Santa Di Salvo**

I fratelli Giuseppe e Marco De Luca, forti del successo della paninoteca burger loft "Sciuè il panino vesuviano" puntano sulla pizza in teglia con l'apertura di un nuovo locale: "Sciuè Pizzainteglia". Nel pieno centro di Pomigliano d'Arco, si sono accesi i forni del nuovo concept dedicato alla pizza in teglia di scuola romana, che vede l'utilizzo di prodotti di qualità tipicamente campani/napoletani a marchio dop e presidi Slow Food. Tra i prodotti di eccellenza, utilizzati per la farcia, spiccano il pomodoro San Marzano dop di



**SCIUE' POMIGLIANO D'ARCO**  
(Napoli)  
Via G. Boccaccio, 18  
Tel. 081.0480662 / 333.3575339  
Chiusura: domenica a pranzo  
Prezzo medio 15/20 euro

**IL MATTINO**  
Caltagirone Editore  
Tiratura: 46.000 copie

31 gennaio 2019

**Tremi Baccalà nipponico**

**MACRO**

**LA POLITICA**

**LA CULTURA**

**LA SALUTE**

**LA SCIENZA**

**LA SPESA**

**LA MODA**

**LA MUSICA**

**LA CINEMA**

**LA TV**

**LA RADIO**

**LA GASTRONOMIA**

**LA FOTOGRAFIA**

**LA LETTERATURA**

**LA STORIA**

**LA GEOGRAFIA**

**LA PSICOLOGIA**

**LA FILOSOFIA**

**LA RELIGIONE**

**LA SOCIETÀ**

**LA ECONOMIA**

**LA LEGGI**

**LA CRIMINALITÀ**

**LA SPERANZA DI VITA**

**LA SALUTE MENTALE**

**LA SCIENZA E LA RELIGIONE**

**LA SCIENZA E LA TECNOLOGIA**

**LA SCIENZA E L'AMBIENTE**

**LA SCIENZA E L'ENERGIA**

**LA SCIENZA E L'INFORMAZIONE**

**LA SCIENZA E L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE**

**LA SCIENZA E L'INTELLIGENZA COLLETTIVA**

**LA SCIENZA E L'INTELLIGENZA EMOTIVA**

**LA SCIENZA E L'INTELLIGENZA SPIRITUALE**

**LA SCIENZA E L'INTELLIGENZA UNIVERSALE**

rassegna stampa a cura di