

CASA ROSSA

MILLEOTTOCENTOTTANTOTTO

**Origini e tradizioni di uno dei locali storici della
plaga vesuviana**

di

**Amedeo Maiuri
Maria Natale Orsini**

a cura di Ernesto Pinto

2010



www.vesuvioweb.com



Indice

Introduzione.

Amedeo Maiuri, “All’insegna del pesce vivo”

Maria Natale Orsini, “La Casa Rossa”

Appendice giornalistica

Introduzione

Oltre cento anni fa, quando Torre del Greco era una ridente e salubre cittadina posta al centro del Golfo, tra le pendici del Vesuvio e il mare, la costa da Torre a Torre, era una lunga scogliera basaltica che affacciava su un mare incontaminato.

In una piccola conca tra Capo Bruno e Punta Oncino, sorgeva tra rade case, una piccola ma rinomata trattoria, la *Casa Rossa* il nome dal vivido colore della costruzione. In riva al mare, come oggi, nella zona detta “Mortelle”, in tempi lontani, riserva reale dove Carlo III amava cacciare le quaglie.

L’attività prese avvio, per servire ed approvvigionare quella piccola popolazione di marinai, contadini e di quei pochi forestieri che d’estate risiedevano nelle ville circostanti.

I memorabili trattori di un secolo fa don Raffaele e donna Carmela Pinto, erano i titolari di una competente e raffinata cucina.

Richiamo seducente e imperioso il ricordo dei loro piatti, tanto che gli avventori tornavano con viaggi scomodi e strade sterrate, superando polvere e fango. Fascinoso era arrivarci in barca, alla loggetta ed alla mitica pagliarella della Casa Rossa.

La fama di questo incantevole rifugio, presto raggiunse tutta la regione, e all’inizio del secolo la Casa Rossa era diventata un *must* per i viaggiatori che giungevano a Napoli.

In questi anni la gestione del ristorante era affidata al figlio di donna Carmela, Peppino che insieme alla moglie donn’Emilia e ai suoi quattro figli portava avanti la consolidata tradizione.

La famiglia Pinto ha mantenuto sempre alta la tradizione della ristorazione a Torre del Greco.

Da don Raffaele, il Pinto ottocentesco, ai tre pronipoti che oggi continuano l’eccellente offerta gastronomica e la secolare tradizione di ospitalità che contraddistingueva la loggetta e la pagliarella di via Mortelle.

Ernesto Pinto



PASSEGGIATE CAMPANE
di Amedeo Maiuri
Rusconi Editore - 1990
All'insegna del Pesce Vivo (1953)

Dopo tanti anni di non sempre felici esperienze fra le mense imbandite dalle *cauponae viariae* dei sobborghi pompeiani (è sparita l'ultima pergola che accoglieva in allegro convito archeologi di varia favella, e serviva a far dimenticare nel vino il cruccio della difficile lettura di un'epigrafe dipinta sul collo di un'anfora in quella corsiva pompeiana che, tra svolazzi caudati e segni compendiatati, sembra solleticarvi con la malizia di una civetteria adescatrice e sfuggente), ho trovato finalmente in un angolo della costa tra le due Torri (Torre del Greco e Torre Annunziata) un triclinio atto per un sereno pasto tra amici. E' una borgatella di case da scovare tra i due grossi centri della riviera, sicchè potete anche considerarla un pago sopravvissuto dell'antica città.

Vi ci conduce pianamente una strada lastricata che si stacca diritta dalla via litoranea tra due tabernacoli: un gran tabernacolo con un crocifisso da un lato, un'edicoletta con una santa dall'altra: a mezzo il cammino una chiesuola bianca con un larghetto: è la chiesa di "S. Maria la Bruna", patrona della contrada, nel cui santo e gentile nome s'è combattuta aspramente l'ultima battaglia elettorale. Biancheggiano ancora sui muri lunghe scritte inneggianti alla lista capitanata dalla santa patrona, e le lettere dipinte a larghe pennellate di calce con una certa sicurezza di tratto ricordano qui, meglio che altrove, le scritte dei programmi elettorali che avete or ora letto compitando sui muri di Pompei.

Poche case basse allineate lungo la strada, le più disseminate fra gli orti, non troppo vicine da far caseggiato e paese, non troppo lontane da perdere contatto e calore di buon vicinato, fanno la contrada, sì da sembrare, lungo il pendio che digrada lentamente dal Vesuvio al mare, una sola azienda colonica governata come l'orto d'un cenobio da quella chiesuola d'umiltà conventuale, sono il più schietto esempio di quell'architettura paesana che ancora sopravvive tra le ceneri e le lave del Vesuvio, fra le case di Pompei ed Ercolano. Il Vesuvio ha fornito e continua a fornire generosamente il materiale da costruzione: scheggioni di lava vulcanica per i muri maestri; scorie, cruma e pomici leggeri per i tramezzi e le volte, per il forno e il porcile; lapillo per il battuto delle coperture e per il piancito; una sacca creata nel terreno da un corrugamento della lava serve per il fosso della conigliera e, se è un po' più comoda, per il cellaio; quel che avanza s'impiega utilmente per i muretti di confine sulla strada e col terreno vicino.

La trattoria si chiama appetitosamente "del mare e del pesce vivo" a toglier vi ogni dubbio sulla freschezza e l'abituale dimora di quel pesce. Una traversa polverosa chiusa fra due muri, dietro i quali cigolano norie giganti al passo del ciuco, giova a staccarvi meglio dal tramestio della strada e a farvi pregustare il sollievo della solitudine.

Due terrazze, una più alta una più bassa, sono il naturale triclinio per tavole e scanni; fa da riparo al sole un gran tetto di paglierelle distese sopra filagne con la stessa cura con cui le stendono sulla selve di agrumi di Sorrento; niente lenocini di colonne, di balconi, di vetrate: davanti vi s'apre la gran parete dei Monti Lattari segnata al piede dalla linea delle case di Castellammare; sul mare come una nave all'ormeggio, è lo scoglio di revigliana, la Petra Herculis; di lato, la punta del promontorio vi toglie felicemente la vista delle ciminiere di Torre. La cambusa della cucina è costituita dal classico panariello napoletano che sale e scende, per la provvista del pesce, con una funicella, dal mare al terrazzo e dal terrazzo al mare. Questo semplice congegno basta a giustificare il nome e la reputazione del locale.

La libertà della scelta, appena seduti a mensa, è nominalmente vostra: i piatti sono due, o pesce o pollo, ma a parte quest'unica libertà di opzione tra fauna di terra e fauna di mare, il cameriere, per ingannare l'attesa, pietoso del languore del vostro stomaco alla vista di altri commensali ben forniti e con visibili segni di voluttà soddisfatta, accorre a recarvi un, diciamo così, antipasto, ma che faremo meglio a chiamare latinamente, gustaticium come alla mensa di Trimalcione. Niente amminicoli di salsamenterie grasse e magre, di carote e raperonzoli dolci e agri che vi tolgono la gamma dei sapori e degli odori e ogni curiosità di sensazioni gustative e olfattive, ma più giudiziosamente una giusta preparazione al cibo che verrà, un calderotto di vongole e di "datteri di mare" nuotanti in una salsa convenientemente pepata.



Abbiate la cortesia di non mostrarvi sorpresi e perplessi sul modo di aprire e mangiare pulitamente quelle preziose cose che sono i “datterini di mare” con i loro baccelli lucidi di acciaio brunito e la loro tenera polpa, che si traggono a colpi di mazza dagli scogli della Petra Herculis inalveolati dentro la roccia e che se avete buona memoria, avete potuto osservare nelle vetrine dell’Antiquario pompeiano tra i cibi ripescati nello scavo del porto di Pompei. Farestes magra figura, il cameriere non vi terrà nella debita considerazione, e non farà al cuoco quelle segrete raccomandazioni di gesti e di parole (più di gesti e di parole) che si usano fare per i soli ospiti di riguardo, quelli che sanno apprezzare le specialità della casa.

Ma oltre ai monti e al mare, al cameriere di cambusa proteso dal terrazzo per la manovra del panariello come un pescatore sulla lenza, e alle singolarità del servizio di mensa, anche la clientela del locale merita la vostra attenzione.

Un ragazzone e una ragazza, neri capelli e neri occhi lampeggianti, consumano il pasto, balzano sopra una lambretta e sfrecciano aggrappati rombando in mezzo ai tavoli e alle sedie, lanciando un nuvolo di polvere sul cameriere che corre al vostro tavolo con una porzione di rinforzo. Senza quel fracasso, mi sarebbe parso di rivedere, in quel luogo marino il Centauro e la Nereide galoppanti sulle onde, quali mi apparvero, anni or sono, su una bella coppa d’argento figurata a sbalzo che scoprii fra i lapilli di una casa pompeiana.

Ma ecco che una, due macchine lussuose, di quelle americane con l’avantreno e il retrotreno spropositati, sicchè verrebbe voglia di battezzarle grecoamente “steatoigi” a somiglianza delle statuette dell’età preistorica munite di gran deretano, scaricano come da una stia, una covata di figliuolame d’ambo i sessi, di robuste comari e di compari e, in mezzo alla calca, tra golf sgargianti, vesti scarlatte, braccia e petti villosi e seni e glutei trattenuti a stento da tesi corpetti e tesissime gonne, spunta il candore liliaceo di una fanciulletta in veli e ghirlanda della prima comunione, accolta, festeggiata, baciata da altre comari in attesa.

E’ evidentemente la festa del parentado per questa candida giovanetta, l’agape familiare dopo la celebrazione del mistero ed io mi chiedo, innanzi al tramestio dei camerieri che serrano tavolo contro tavolo per accogliere tutto quel parentado, e ai primi sostanziosi comandi di zuppe e di frittore, come farà quella donzelletta a partecipare a quel sapido convito senza maculare quella sua candida veste di mistica sposa. Il dubbio mi vien presto tolto: in un angolo, tra un gruppo di comari premurose, ho intuito più che visto, la scena della svestizione; la fanciulletta m’è riapparsa smagata di ogni celestiale candore, confusa nel volgo del ragazzame petulante e chiassoso, e poco dopo ho visto la candida veste e la ghirlandetta appese come una vuota spoglia alla pertica centrale della tettoia delle pagliarelle, come, ahimè, la spoglia di un trofeo. Dimenticherà anche lei, la piccola neofita, con il vino di Gragnano e le vongole pepate, l’agape degli angeli.



**La Casa Rossa
di Maria Orsini Natale
Edizioni Libreria Dante & Descartes - 1998**

Basta una leggera essenza di resina nel vento, un cirro che si dipana, il fruscio di una risacca, un nome, e subito il girasole della memoria si volge verso il luogo del ricordo, il sentiero si svela e cammino tra sogno e concretissime radici.

Ieri per caso nel mio treno, che gira intorno al Vesuvio, ho sentito parlare della antica locanda sulla spiaggia delle Mortelle, di una orata all'acqua pazza e di spaghetti con le mazzancolle serviti al cartoccio, perché in quel posto ancora si ammannisce cibo, pesce specialmente.

Sono nata poco distante da quell'insenatura, in una costruzione affacciata su di un'altra spiaggia vesuviana; piccola piccola, neanche un puntino nell'universo, ma spazio sconfinato del mio mondo di allora e quella locanda ne faceva parte.

“La locanda del pesce appena pescato” così la chiamava mio nonno, perché nella caletta delle Mortelle dall'alto del dirupo le donne di quella casa dipinta di rosso abbassavano i panieri e i pescatori sotto li riempivano di pesce ancora vivo.

Per loro donna Concetta e donna Carmela, festose e cordiali, cucinavano zuppe di cozze e polipi che versavano su quelle gallette dure ad ammolare e arrostitivano cefali, sarpe, vope, sotto le pagliarelle stese davanti alla casa.

Ma saraghi, cernie, mormore, triglie rosate di scoglio, i pesci più pregiati venivano offerti dai pescatori in cambio dello “scomodo” e le due ostesse li servivano ai clienti di quel luogo di ristoro alla buona che era soprattutto *puteca*, salumeria, *casa a duoglio*, emporio. Unico conforto lungo chilometri di costa quella casa rossa.

È bastato il nome e la terra di mare, il mondo di colori gemmati che conservo è venuto alla ribalta a riscuotere l'applauso del ricordo.

E ancora il grido delle cicale e le onde che vengono da me seduta sulla battigia, a bagnarmi le cosciette di bambina allegra allegra, e poi si allontanano e smuovono il mio corpo rotondo, tornano di nuovo, si ritraggono... vanno e vengono nella carezza così sonora di ciottoli che furono il mio primo gioco.

La casa sulla spiaggia la costruì il mio bisnonno, severa e squadrata intorno a qualcosa, un fortino raccontavano. Era in fondo a una viarella lunghissima, stretta tra muretti di lapilli; la stradina era cardine della borbonica “Strada delle Calabrie”, si diramava da questa via maestra e arrivava fino alla spiaggia.

Perdersi in quel cammino profumato che passava tra masserie e agrumeti nel silenzio degli uomini e nel ronzio così alto degli insetti portava dal palazzo al mare: arcate di loggette, sporgere di verande e ricordanze medievali nell'assetto delle spesse mura. Mancava il ponte levatoio da abbassare sull'arenile.

E invece a quell'emergere attonito di scogli lucidi d'erba, si arrivava per passaggi interni, per botole quasi segrete: dalla dispensa dietro la distesa di damigiane, dallo studio dietro la libreria così scura e dalla camera di mia nonna, da quel fiorito spogliatoio, insospettato vano nascosto dentro la stanza da letto.



Noi li chiamavamo stanzini *futi*, cioè profondi, a distinguerli dagli altri che punteggiavano la casa e avevano scalette che non portavano da nessuna parte, solo fingevano le discese e non riverberavano il mare come le altre. Chissà se quelle ingannevoli vie erano per gioco o per nascondere fughe.

È restato non risolto il mistero di questi stanzini nella casa dove sono nata, una casa così affollata dove mia madre sposa trovò, e con loro dovette convivere per anni - e lo fece con grazia e garbo -, due cognati celibi e tre cognate nubili e giovanissime. La più piccola, Nanà, aveva sedici anni.

Tra loro sono nata nel loro selvaggio e felice vivere, con il mare davanti casa, il sole che mi moriva tra Capri e Ischia e le lampare che la notte venivano a trovarmi.

Imparai prima a nuotare e poi a ben camminare. Un giorno, avevo solo due anni, le onde che nel loro esercizio con me giocavano e mi solleticavano risucchiando i sassolini, mi presero e mi portarono con loro. Fui completamente in balia del mare, ma senza spaventi, raccontavano, mi agitai e così rimasi a galla sotto lo sguardo sorridente e protettivo, ma senza il soccorso, di quelle intrepide e scriteriate sirene che rispondevano al nome di Angelina, Adelina e Nanà. Bevvi di certo, ma senza danno, acqua di mare. Per queste mie zie metà donna e metà pesce, che si occupavano di ricamo, di cucito, ma anche della casa, difficile sarebbe stato per l'approvvigionamento risalire la stradina e raggiungere il paese. Facile e avventuroso, in carattere con loro era partire per la spesa sciogliendo dall'ormeggio la barchetta verde e arancione, la "Santa Prisca".

Aveva il suo bel nome dipinto in bianco sopra la linea d'acqua, ma nel gergo familiare era *a' cunnulella*: piccola culla. Ondeggiando nel moto, remando costa costa, in coppia che si alternava, arrivavano alla spiaggia delle Mortelle e sbrogliavano le poche compere alla casa rossa da donna Concetta e donna Carmela. Dai ferri di una loggetta, triste perché restavo, vedevo andare svelta la barca e scomparire dietro l'affaccio dei pini e la punta di Villa Filangieri. Tornavano con i fagioli, l'olio, gli zampironi, il pesce vivo nel secchiello di zinco, le gelse nelle foglie di fico, una cartata di sapone di piazza, la ricotta nella *fuscella* e due bottiglie di vino della casa fatto con l'uva coda di volpe: la *caudia vulpis* di Plinio.

Era segno amabile di donna Concetta e donna Carmela quel vantato *caprettone* che piaceva tanto a mio nonno; lui ne parlava con esaltazione e ogni volta ricordava che anche Plinio ne era conquistato.

E per le due donne era medaglia il dissertare enfatico e solenne "dell'avvocato don Federico", che sempre tirava in ballo quel Plinio nelle lodi al loro *caprettone*.

Un giorno pieno di meraviglia portarono anche me alla casa rossa.

Avevo un fiocco a quadretti rosa che troneggiava al centro della testa e allungati riccioli: ondulati con una specie di lunga e sottile pinza che si scaldava sul fuoco. In quell'aggeggiamento si imprigionavano e si avvolgevano le ciocche: il risultato erano buccole.

La mia famiglia di solito non si curava tanto del mio aspetto di bambina, libera era sempre la mia testa e invece la sentivo impedita da quegli odiosi artifici, cannoli che mi ricordavano quelli pieni di crema delle monache di Santa Teresa.

Ero stranita in quell'acconciatura ricercata, ancora lo sento l'impaccio, così lontano il ricordo e presente, come se fossi affacciata alla magia di un pozzo. Nessun dubbio, nessuna discordanza del pensiero su quei giorni di salsedine e terra.

Allora, noi, partimmo con la barca grande ornata di frasche, era il compleanno di mia nonna e per festeggiarla la seguivano altri figli e i figli dei figli in altre barche con fronde di bosso e alloro.

Scivolavamo lungo il gonfio e soffice rameggiare dei pini, su onde sciacquettanti, le sento ancora e sento la mano trasognata e fidente stretta in quella serena di mia nonna, dolce e ferma nel prestigio di quella età così lontana dalla mia e così vicina nella congiura del cuore.

Quando sbarcammo alla spiaggia delle Mortelle, donna Carmela e donna Concetta, avvertite, ci vennero incontro e ci aspettarono ai lati del viottolo. Una a destra, l'altra a sinistra dell'erto sentiero che si arrampicava al poggio della casa. "Quant'è bellella è tale e quale a' vuje donna Marì" già cantava da lontano quella mano alta. Valicati i ciottoli della spiaggia mi circondarono, non alzai lo sguardo, ero ipnotizzata da qualcosa che alle due donne pendeva da una fettuccia legata in vita.

Sempre, nel tempo, quando mi rammentavano il fatto - ma io l'avevo bene impresso nella memoria - mi stupiva che avessi avuto paura di due donne così inoffensive, rassicuranti e accoglienti come due chiesette, umili e generose come la loro spiaggia aperta a tutti gli approdi.

Hanno il senso della timidezza nel mio ricordo, una negli occhi azzurri e contadini agranati sotto le ciglia chiare, l'altra nella fronte spaziosa, l'attaccatura dei capelli così signorile, il suo mansueto segno del comando.

Lo so bene perché ebbi paura, mi agghiacciarono quei coltelli penduli dalle loro vite. Nascosti nell'involucro di cuoio scuro, si svelavano nell'impugnatura di corno e nel breve tratto di lama che appariva.

Mi erano tornati in mente certi *cunti* che avevo orecchiato, c'erano state in quella casa unioni notturne e tavolate di guappi, uomini di coltello e si bisbigliava anche misericordie per briganti feriti, nascosti alla polizia e soccorsi fino alla guarigione.

Per questo avevo cominciato a piangere, terrorizzata da quelli che erano soltanto gelosi strumenti per pulire e squamare il pesce.

Continuai a singhiozzare salendo il sentiero, il viso nascosto nell'ampia gonna di mia nonna e mi seguiva un coro di conforto.

Arrivate davanti alla casa e alla spianata delle pagliarelle le due donne animate e fervide, per me si fecero frutteto.



Albicocche avevano nelle mani e ciliege e nespole contro il seno. Le ciliegie sono da sempre la mia passione, mi avevano preso per la gola e mi calmai; mi concessi e qualcuno mi portò verso il muretto a guardare le barche dall'alto ed io lanciavo i noccioli verso il mare, il più lontano possibile.

L'ultima volta che le vidi erano tanto smagrite, donna Concetta più stanca curva, la panciotta allegra di donna Carmela floscia e intristita sotto il candido grembiale.

Ero andata a portare, con i confetti, l'annuncio del mio prossimo matrimonio, e anche a salutarle, perché sarei andata a vivere in un'altra città.

Mi regalarono sei bottiglie del loro *caprettone*; ne offrirono anche al mio compagno e a me, anche loro ne presero un poco e insieme levammo i bicchieri nel brindisi augurale.

“Cient'anne e salute, bevite donna Marì”.

Non avevano più per me il tu della fanciullezza, avevo raggiunto il punto di rispetto e mi toccava anche la riverenza del “donna”.

Il mio compagno rideva, mi avrebbe e poi canzonata per quel predicato. Lui era di un'altra regione, veniva da una città del nord, dove si viveva senza fronzoli e dove sarei arrivata emigrante d'amore.

“Bevete, bevete, auguri auguri.”

“Questo vino porta ‘na bella fortuna... piaceva assai all'avvocato don Federico, il nonno vostro”, e ancora luccicava l'azzurro negli occhi di donna Carmela.

“Piaceva pure a un compagno suo, don Plinio, c'asceva pazzo overamente don Plinio... accusò diceva don Federico.”

Il mio futuro sposo, una volta in macchina, chiese incuriosito: “Chi era don Plinio?”

Non risposi, mi mancava la voce...

Non andavo più in barca alla Casa Rossa.

Non abitavo più la casa sulla spiaggia.

*Oie marenare mie
ca sempe cunte
comme è bello
lu sole mentre sponta
e 'a luna quanne
esce da levante...*

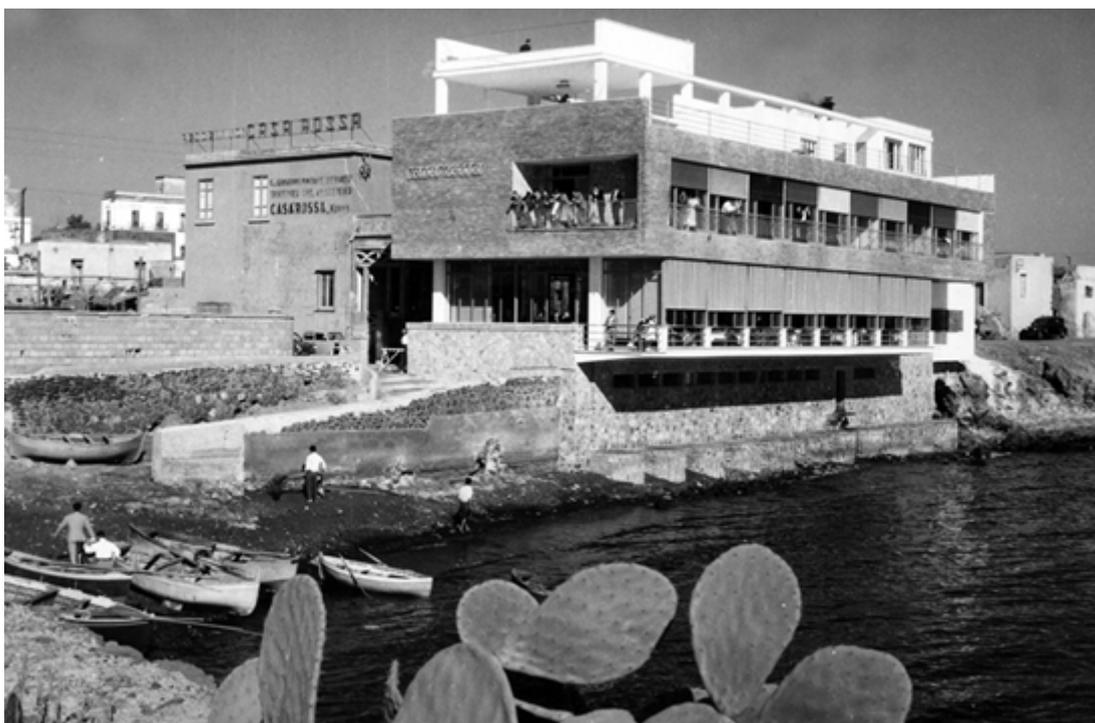
<p>Qual se' tu che vai l'impugnai aldui? Or tu chi se' che vai per l'Autunno? bravi quoru e non fui dar più sagna: che mai sai bingiar per questa fama. D. ALIGHIERI</p>	<h1>LA CITTADELLA</h1> <p>QUINDICINALE DI VITA CITTADINA</p> <p>LIBERO - INDIPENDENTE - APOLITICO</p>	<p>per l'eleganza del bambino da B. M. C. Via D. Colamarino 77</p>
<p>ANNO II - NUMERO 12 GIOVEDÌ 5 LUGLIO 1956</p>	<p>DIREZIONE - REDAZIONE - AMMINISTRAZIONE - Torre del Greco, Via Nazionale Abbonamento annuo L. 600 - Entero L. 1.500 - Casella Postale N. 28 e, e, p. N. 6-484</p>	<p>UNA COPPIA LIRE VENTIDUE Spett. in abb. postale - Gruppo II</p>



**La Cittadella - 5 luglio 1956 -
Inaugurazione del nuovo locale
Casa Rossa**

Avvenimento festoso e gaio ieri a Torre del Greco per la inaugurazione del nuovo ristorante “Casa Rossa”. Tutte le autorità e l’elite cittadina convennero, su invito del Comm. Giuseppe Pinto nella famosa località marina, dove alle ore 19 madrina la Signora Elvira Pagano Mennella, furono aperti agli invitati gli ampi e sontuosi saloni. La cerimonia si svolse tra l’allegria e il brio dei convenuti, delle numerose e distinte signore e signorine, allietata dalle note del jazz, e alle ore 21 dalla visione della rubrica “Lascia o raddoppia?” trasmessa da un apposito apparecchio televisivo di cui è dotato il locale. Furono serviti gelati, dessert, liquori e champagne. Ammiratissima l’ardita e moderna costruzione che si innalza sulla battigia, a picco sulla spiaggia per modo che si ha l’impressione, mentre si passeggia sulle terrazze o nel momento in cui si è seduti a tavola, d’essere sul ponte o nella sala da pranzo d’un piroscampo. L’edificio è formato di tre piani, due dei quali sono adibiti a saloni e salette da pranzo, con la possibilità di servire da mangiare, contemporaneamente a centinaia di persone, mentre l’ultimo è costituito da un ampio terrazzo dal quale si gode tutto il panorama del golfo. La spiaggia contigua offre anche la possibilità di un bagno, e a tal uopo il ristorante ha, nella parte inferiore, diverse cabine per comodità della clientela stessa.

La località su cui sorge la moderna costruzione è ben nota e non ha bisogno di descrizioni, avendo essa acquistato fama proprio dal nome dell’antico ristorante “Casa Rossa” che oggi si è voluto completamente rinnovare e mettersi al passo coi tempi, offrendo agli avventori locali eleganti forniti di ogni “confort”, e dove, oltre a gustare i più squisiti manicaretti e la più gustosa cucina napoletana, si offre ai commensali la possibilità di passare delle ore liete che ritemprano il corpo e lo spirito.



Il nuovo ristorante costituisce, senza dubbio, una realizzazione magnifica e dona decoro e lustro alla contrada, la quale certamente se ne avvantaggerà. E noi siamo sicuri che tanto le Autorità della Provincia, quanto quelle comunali, non solo porteranno a termine, nel più breve tempo possibile, la strada panoramica già iniziata e che condurrà proprio alla zona dove sorge il nuovo ristorante, ma otterranno altresì quelle più vaste opere pubbliche che consentiranno ai napoletani di accedere, con comodità e celerità di mezzi, all'ampia spiaggia che appunto dalla "Casa Rossa" inizia il suo percorso e si estende, per un paio di chilometri, fino a Torre del Greco.

Così inquadrata nella prospettiva di un immancabile e meritato sviluppo di tutta quella ridente contrada, la nuova costruzione seguirà l'avvio di questo più vasto incremento.



www.vesuvioweb.com

2010

info@vesuvioweb.com

