

SANT'ARCANGELO | I CITTADINI DOPO LA VISITA DI IERI DELL'ASSESSORE REGIONALE BERLINGUER

Meno rifiuti in discarica «Ora aspettiamo i fatti»

MARIAPAOLA VERGALLITO

● **SANT'ARCANGELO.** L'assessore regionale all'ambiente Aldo Berlinguer si è recato, ieri, a Sant'Arcangelo, prima nell'ufficio del sindaco Domenico Esposito, riunito in Giunta, poi ha incontrato il Consiglio Comunale e il Comitato «Per Sant'Arcangelo»: tema della visita l'impianto di rifiuti di località «Frontoni», che l'assessore ha visitato.

L'incontro è arrivato all'indomani dell'annunciata soluzione per la gestione dei rifiuti nella discarica di Sant'Arcangelo, di cui più volte è stata sottolineata l'eccedenza di flussi in entrata

con ben 46 comuni che si servono del sito. Come era stato annunciato fino a dicembre il flusso di mezzi che dalla stazione di trasferimento di Tito va a Sant'Arcangelo diminuirà grazie alla disponibilità di Atella. Da gennaio 2015, verrà ulteriormente tagliata la quota oggi spettante a Sant'Arcangelo e il surplus andrà all'inceneritore Fenice, rispettando ovviamente le quote consentite dalle autorizzazioni ambientali vigenti. Nel frattempo, procederanno i lavori perché anche altre discariche oggi ferme possano dare il loro significativo contributo.

«Un risultato ottenuto dai cittadini

che hanno lavorato in sinergia con l'amministrazione comunale - ha detto Tiziano Le Rose, portavoce del Comitato civico che da mesi si occupa della vicenda. Il nostro è un territorio che ha già dato tanto alla regione in materia di rifiuti. Auspichiamo che dalle parole si passi subito ai fatti e che Sant'Arcangelo torni a gestire i rifiuti di 21 comuni, come era previsto nel progetto originario».

Intanto è confermata la manifestazione, prevista per il 3 novembre, che porterà i cittadini in corteo verso località Frontoni, nel nome della tutela ambientale e della salute di tutto il territorio regionale.



LA VISITA L'assessore Berlinguer nell'impianto e sopra con il sindaco Esposito

MELFI | LA PRESENTAZIONE IERI IN UN INCONTRO

«Podolica Lucana» storia millenaria e marchio collettivo

● Unire gli anelli della filiera, valorizzare il prodotto e creare consapevolezza tra i produttori, i trasformatori e i consumatori, per raccontare un mondo millenario intorno a cui generare valore e prospettive di crescita. Il marchio «Podolica Lucana», presentato ieri a Melfi in un incontro organizzato dal Gal Sviluppo Vulture Alto Bradano, in collaborazione con Tab Consulting Srl e Confagricoltura, parte da un bovino originario della Podolia (Ucraina), presente sul territorio lucano da oltre mille anni. Un tempo utilizzati come animali da lavoro, oggi forniscono prodotti eccellenti: la carne è nel Consorzio delle 5R insieme a Chianina, Romagnola, Marchigiana e Maremmana; il latte e i suoi derivati (specie il caciocavallo) sono pregiati, grazie alla ricchezza in proteine e grassi. Circa duemila i capi presenti in Basilicata: un dato stabile da decenni, nonostante la zootecnica sia stata falciata in termini di demografia aziendale. La podolica resiste, va in controtendenza, e porta con sé una storia che è anche

cultura della Basilicata, da far conoscere dentro e fuori i confini lucani. «Amore al primo assaggio», lo slogan per accompagnare il marchio collettivo, è un indicatore di come si debba iniziare a fare narrazione del prodotto e del territorio, come ha sottolineato Michele Cignarale (consulente di marketing territoriale per la Tab Consulting). Fabio Napolitano e Eugenio Parente (docente Unibas) hanno descritto rispettivamente la tipicità di processo e la diversità (intesa come valore) nei formaggi podolici, mentre il noto critico enogastronomico Luigi Cremona ha raccontato casi italiani in cui prodotti di nicchia hanno rappresentato un enorme volano in termini di ritorno turistico. Rocco Sileo, dirigente Alsia, ha chiamato enti pubblici e operatori privati a fare fronte comune; un invito raccolto e rilanciato da Franco Ragone, direttore del Gal Sviluppo Vulture Alto Bradano. Infine showcooking dell'Unione Regionale Cuochi Lucani ha permesso di degustare prelibate ricette a base di carne e formaggi podolici.

POTENZA | LA PROVINCIA HA DATO IL VIA ALLA FASE COSTITUENTE

Un tavolo permanente che si occupa di anziani

Obiettivo: coinvolgere le associazioni di categoria

● Il presidente della Provincia di Potenza Nicola Valluzzi e il dirigente dell'ufficio Pianificazione, Alessandro Attolico hanno dato l'avvio alla fase costituente del tavolo permanente delle associazioni che si occupano di anziani nel settore dell'analisi dei rischi. Su proposta di Valluzzi, è stato deciso di dare vita ad un confronto permanente da estendere sui territori, con il diretto coinvolgimento delle organizzazioni e delle associazioni di categoria. Larga la partecipazione al primo confronto tematico con la presenza anche di alcuni amministratori (i neo consiglieri provinciali Di Giorgio Di Ioia, Summa, Ramunno e Vita, il sindaco di Bella, Celentano e l'assessore del comune di Picerno Marino). Mentre nelle prossime settimane si procederà a dare corso alle iniziative riservate alle altre categorie sociali interessate dall'Onu ai progetti di resilienza. La Provincia di Potenza ha recentemente aderito alla Campagna Unisdr «Rendere le Città Resilienti» con la creazione di un Network «Provincia di Potenza - Comuni» che ha lo scopo di implementare azioni volte alla diffusione della resilienza delle comunità, ossia al miglioramento delle capacità delle comunità di resistere e reagire efficacemente ai rischi di catastrofe naturali in un'ottica di prevenzione. In questa ottica la Provincia sta sostenendo l'iniziativa proponendo di consolidare un approccio di cooperazione con i Comuni e le comunità locali mediante un processo di accompagnamento conoscitivo, metodologico e procedurale per perseguire gli obiettivi di sicurezza territoriale richiesti in un'ottica di rete. La Provincia si propone di attuare quelle iniziative previste a livello internazionale. Ogni anno, viene individuata una categoria di interesse; il 2014 è dedicato alle «persone anziane» che non sono considerate più soltanto «minoranze vulnerabili» ma un gruppo forte sia in termini numerici che di competenze.



PRESIDENZA Valluzzi e Attolico

MELFI | DALL'ITALIA E DALL'ESTERO

Sessanta docenti di architettura studiano la città

● Sono giunti a Melfi 60 docenti di architettura provenienti da molte Università italiane e straniere: Miami, Lubiana, Venezia, Genova, Ancona, Pescara, Ascoli e Matera. Si tratta della prima importante iniziativa in rete sul territorio, dopo la proclamazione di Matera Capitale Europea della Cultura 2019. Grazie a un protocollo d'intesa quinquennale stipulato alcuni mesi fa tra il Comune di Melfi e il Dipartimento Beni Culturali e Architettura dell'Unibas con sede a Matera. Oggetto di studio è la città di Melfi con il suo centro storico e alcuni contenitori dismessi da valorizzare, tra chiese e monasteri un tempo utilizzati come carcere, teatri o addirittura cinema e lo stesso patrimonio edilizio privato che può essere riqualificato. Ma l'occasione è utile per una più ampia riflessione sulla città, il centro storico, la rete museale. Il workshop proseguirà con tre intensi giorni di laboratorio in giro per la città, con base dei gruppi di lavoro presso il Museo Civico di Palazzo Donadoni, aperta alla cittadinanza. La prima fase si chiuderà il 31 ottobre con la presentazione delle prime idee concettuali sviluppate dai diversi team universitari. La seconda si terrà il 6 dicembre, con l'inaugurazione della mostra dei progetti nella Sala del Trono del Castello, una lectio magistralis e un'intervista a Claudio Strinati, direttore dipartimentale del Ministero dei Beni Culturali. Seguirà il dibattito pubblico. «E' la prima esperienza regionale di collaborazione tra un Comune - ha detto il sindaco Livio Valvano - e il mondo universitario, con la presenza di con due università estere (Miami e Lubiana)». [a.pac.]

BELLA | REALIZZATO DAL COMUNE, È STATO INAUGURATO CON UNA CERIMONIA

A San Cataldo è una realtà il nuovo parco giochi per bimbi

● San Cataldo ha un nuovo parco giochi. Realizzato dall'amministrazione Comunale di Bella, lungo il plesso scolastico e la chiesa Santa Maria Assunta in Cielo, questo spazio a misura di bambino è stato inaugurato con una solenne cerimonia, alla presenza del parroco don Mimmo Lorusso, del vicesindaco Leonardo Sabato, del consigliere Canio Carlucci e dell'assessore ai lavori pubblici Giuseppe Goglia. L'area è dotata di una torre con rete d'arrampico, tre scivoli di cui uno a tunnel, un'altalena a due posti, un trirò gioco a molle, una giostrina, un «big bobo» cestino ed una panchina havana. Chiuso con moduli di legno di pino nordico e rivestito con mattonelle colorate in gomma di materiale antitrauma, rappresenta uno spazio dove bambini e ragazzi, di età compresa tra i 4 e i 14 anni, potranno liberamente divertirsi nella massima tranquillità



BAMBINI Il parco giochi

dei familiari. «L'opera, costata circa 27 mila euro - ha detto il vicesindaco Sabato - ha dato l'opportunità di riqualificare un angolo di oltre 150 metri quadrati della piazza E. Gianturco che versava in condizioni di degrado. Ciò inoltre, ben si integra con i lavori di ristrutturazione e sistemazione esterna della vicina chiesa, prossima alla riapertura al culto». Nel sottolineare che «la struttura non appartiene al Comune di Bella, ma è di tutti i cittadini, a cui spetta il compito di preservarla da possibili atti vandalici», il vice sindaco ha evidenziato che «all'ingresso del parco è stato affisso un cartello contenente le regole cui attenersi per un corretto utilizzo dell'area e non incorrere in sanzioni, ma soprattutto che «a breve verrà installato un sistema di video sorveglianza che garantirà un effettivo controllo delle strutture e il loro corretto utilizzo». [f. d'amb.]

POTENZA | SFRATTI A RIONE COCUZZO

L'assessore Stigliani «I casi vanno valutati singolarmente»

● Il sindaco di Potenza Dario De Luca e l'assessore alle politiche abitative Nicola Stigliani hanno incontrato, refranti Ater e dirigenti comunali i cui uffici risultano interessati a vario titolo alle procedure di sfratto avviate dall'Ater nei confronti di alcuni residenti di rione Cocuzzo. «Come ha ribadito il sindaco con lettera inviata all'amministratore unico Ater e Regione - ha detto Stigliani - abbiamo ritenuto che, fosse più corretto procedere valutando singolarmente i casi interessati allo sfratto. E' imprescindibile, nell'attuale condizione di grave crisi economica che molti nostri concittadini vivono, l'esame puntuale delle diverse situazioni, per far sì che, nel rispetto delle norme vigenti, si addivenga alla migliore soluzione possibile. Anche riguardo all'assegnazione degli alloggi Ater di Buculetto, va mantenuta la massima attenzione per evitare che possano registrarsi occupazioni abusive. Riteniamo che, in occasione delle assegnazioni a quanti oggi occupano i prefabbricati, bisognerà procedere contestualmente alla presa in carico dei prefabbricati rimasti disabitati, evitando che altre persone, non avendone titolo, possano impossessarsene».

Le altre notizie

ACERENZA

PER RILANCIARE IL COMPARTO Nuova sede confartigianato

■ Il credit crunch non risparmia le imprese artigiane. E le dinamiche attualmente in atto, oltre a pregiudicare la sopravvivenza delle piccole imprese, rischiano di compromettere anche attività e futuro del sistema confidi. A lanciare il doppio allarme Antonio Miele nella sua duplice veste di presidente di Confartigianato e di Rete Imprese Italia Potenza in occasione dell'inaugurazione della nuova sede di Confartigianato di Acerenza.

VENOSA

CAMPAGNA AMICA Cresce la rete dei ristoranti

■ La Rete lucana dei Ristoranti di Campagna Amica cresce: inaugurazione del primo Ristorante di Campagna Amica del Vulture. Si tratta del Ristorante «Il Porticato» di Venosa. La Rete dei Ristoranti di Campagna Amica è un circuito che permette ai prodotti della filiera agricola italiana di essere adottati dai ristoratori, e Fondazione Campagna Amica, previa adesione delle strutture ad un disciplinare, riconosce ai Ristoranti accreditati il ruolo di «ambasciatori» del gusto e della qualità della vera cucina tradizionale concedendo il marchio «Campagna Amica nel Piatto».