

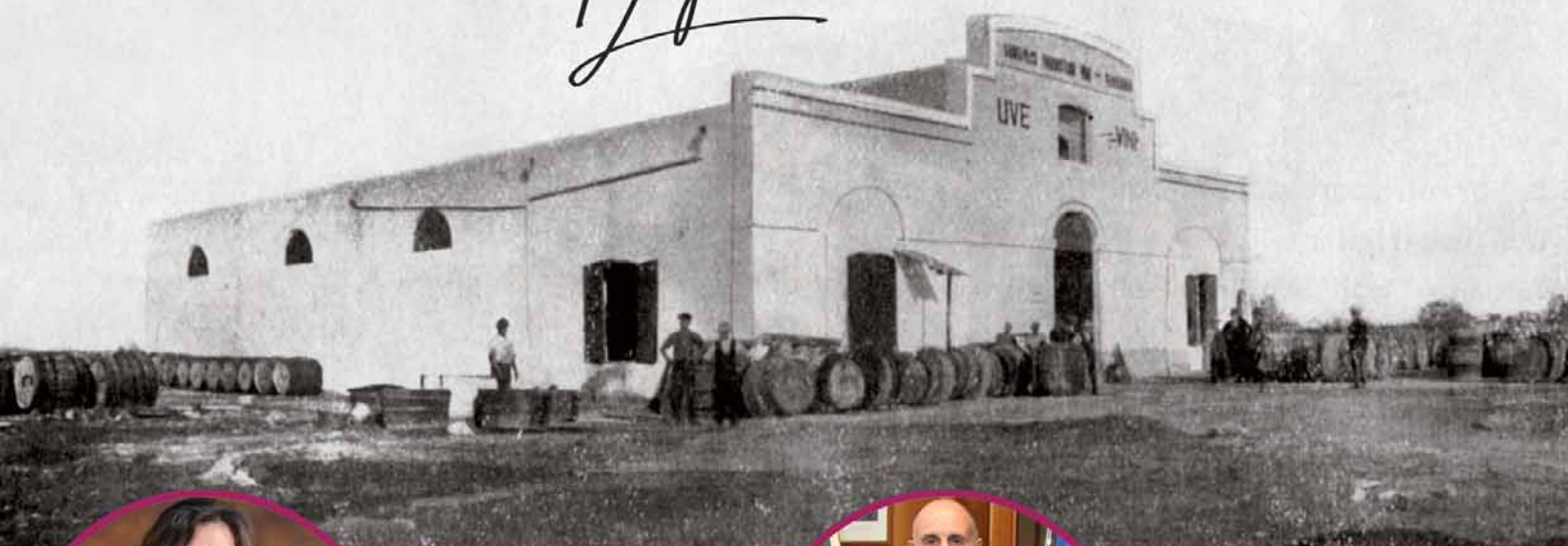
COPIA
GRATUITA



CANTIN**A**NNIVERSARIO

LA FESTA DEI PRODUTTORI DI MANDURIA

9 luglio 2022



NADIA GIANNICO
LA "REGINA"
DEL PANE
DI LATERZA



**I GUARDIANI
DEL MARE**
"LA PUGLIA,
PENISOLA DELLA
PENISOLA"

AMMIRAGLIO VINCENZO LEONE



STILE ACCIAIO

Artigiani dell'Acciaio

Via del Tratturello Tarantino, 6 - Paolo VI z.i. Taranto

Tel./Fax 099.4724225 - Mail: stileacciaio@virgilio.it

Giovanni 349.6251065 - Ivan 328.1764273

segui su  www.stileacciaio.it



sommario

CREDITO

«AIUTI, MA ANCHE
E SOPRATTUTTO
CONSIGLI E CONSU-
LENZE GRATUITE»

pagina 24



4

GIOCHI DEL MEDITERRANEO

LA BANDIERA PASSA
A TARANTO

6

PREVENZIONE

“PESCA SICURA” CON INAIL
E ONP

8

LE INTERVISTE

ONORE ALLE DONNE
E AGLI UOMINI
DELLA GUARDIA COSTIERA
di Paolo ARRIVO

12

L'EVENTO

NUOTO E CORSA FRA I DUE
MARI
di Fabio DAL CIN

14

L'OPINIONE

LA COZZA TARANTINA:
CIBO DI ECCELLENZA O
PRODOTTO ALLA DIOSSINA?
di Fabio CAFFIO

17

L'EVENTO

I 90 ANNI DELLA CANTINA
«PRODUTTORI
DI MANDURIA»

20

SPAZIO INFINITO
ETERNITÀ DEL VINO

22

SANITÀ

TORNA IL “PREVENTOUR”
di Agata BATTISTA

26

IL CASO Il Museo

«MUSEO DI TARANTO,
SERVONO
SOLUZIONI DEFINITIVE»
di Mario TURCO

29

DITELO all'Ortopedico

LE METASTASI OSSEE
DA CARCINOMA
di Guido PETROCELLI

30

TURISMO

IMPRESE IN AFFANNO: IL 67
% DI ADDETTI IN MENO

32

LE ECCELLENZE di Puglia

UN'ANTICA STORIA
DI DONNE
di Simona GIORGI

38

SPETTACOLI

SERATA DANZANTE CON
ANTONIO DA COSTA

39

TEATRO E CARTOON
IN VILLA PERIPATO

40

GUIDA agli Eventi

43

CALCIO Francavilla

SOLCIA, DI MARCO,
LO DUCA: TRE COLPI
di Leo SPALLUTO

44

CALCIO Taranto

DI COSTANZO È AMBIZIOSO

46

SPORT Basket

DAL CAMERUN A BRINDISI,
IL VIAGGIO DI JORDAN

Il sindaco di Orano Benkada ha consegnato il vessillo a tre cerchi al primo cittadino jonico Melucci

La bandiera passa a Taranto

Partito il conto alla rovescia per la manifestazione che si svolgerà nel 2026

Non è più un sogno, ma una splendida realtà. La bandiera a tre cerchi dei Giochi del Mediterraneo è nelle mani di Taranto. A consegnarla al sindaco di Taranto, Rinaldo Melucci, è stato il sindaco di Orano, Sadek Benkada. La città dell'Algeria ha infatti ospitato la diciannovesima edizione dell'evento sportivo dal 25 giugno al 5 luglio, cedendo ora il testimone al capoluogo jonico, che ospiterà nel 2026 la ventesima edizione dei Giochi che le sono stati ufficialmente assegnati nel 2019.

I Giochi del Mediterraneo, lo ricordiamo, ricalcano il modello delle Olimpiadi. Nel programma sono comprese moltissime discipline (che possono variare di edizione in edizione) ma in gara sono solo gli atleti dei Paesi che affacciano sul Mediterraneo. La manifestazione ritornerà in Puglia a distanza di 29 anni: la tredicesima edizione si è disputata a giugno del 1997 a Bari.

Nel tardo pomeriggio di giovedì 7 luglio la bandiera dei Giochi, con la delegazione di Casa Italia, gli atleti azzurri e gli amministratori comunali di Taranto, è arrivata a Roma e all'aeroporto di Fiumicino si è svolta una cerimonia di accoglienza che ha regi-



strato le presenze del ministro per il Sud, Mara Carfagna, dei sottosegretari allo Sport, Valentina Vezzali, e agli Esteri, Manlio Di Stefano, e del presidente del Coni, Giovanni Malagò. Ad Orano, la squadra italiana si è fatta onore piazzandosi al primo posto, conquistando un totale di 159 medaglie nelle varie discipline di cui 48 d'oro, 50 di argento e 61 di bronzo. Gli azzurri ad Orano hanno partecipato a 224 gare con 360 atleti e l'Italia è andata a medaglia con 20 delle 21 federazioni presenti. Dopo il rientro a Roma, la bandiera dei Giochi del Mediterraneo campeggerà dal balcone di Palazzo di Città a Taranto.

«I Giochi del Mediterraneo di Orano confermano l'escalation di miglioramenti dello sport italiano visto

alle Olimpiadi e alle Olimpiadi invernali. Il trend positivo ormai è una non notizia, e questo per noi è un'iniezione di fiducia incredibile». Lo ha dichiarato Carlo Mornati, segretario generale del Coni. La staffetta passa adesso a Taranto, che inaugura il quadriennio che la porterà alla ventesima edizione dei Giochi.

«Nel 2026 – ha dichiarato il presidente del Coni, Malagò – in Italia avremo due grandi eventi: le Olimpiadi Milano-Cortina e i Giochi del Mediterraneo a Taranto». «Per Taranto – afferma il sindaco Rinaldo Melucci – si tratta di uno straordinario momento internazionale che non solo porterà migliaia di ospiti tra atleti, sportivi e delegazioni, ma anche un'imperdibile occasione di rilancio



dell'immagine della città. Stiamo lavorando molto su quest'evento e appena mi sono reinsediato da sindaco – dice Melucci – abbiamo rimesso in moto la macchina organizzativa, riallacciando contatti e rapporti con Coni, Asset Puglia e i diversi soggetti coinvolti nell'organizzazione». I Giochi del 2026 avranno Taranto come fulcro ma coinvolgeranno anche Brindisi e Lecce. Il principio guida è quello di costruire pochi impianti nuovi (tra cui

una piscina olimpionica sul mare, un centro nautico e lo stadio) e puntare molto sulla riqualificazione dell'impiantistica esistente in un'ottica di economicità di spesa e di gestione. Per i Giochi, c'è già una provvista finanziaria di 150 milioni, spalmata su 3 anni, 50 milioni per anno, arrivata con un emendamento parlamentare approvato lo scorso marzo col decreto "Sostegni Ter".

A identificare le infrastrutture esi-

stenti, o da realizzare, sulle quali intervenire saranno uno o più Dpcm proposti dal ministro per il Sud e la Coesione territoriale, di concerto con i ministri dell'Economia e delle Finanze, delle Infrastrutture e della Mobilità Sostenibili e per lo Sport, d'intesa con la Regione Puglia e sentiti gli enti locali interessati. Per Elio Sannicandro, direttore di Asset, l'Agenzia regionale strategica per lo sviluppo ecosostenibile del territorio che coordina il master plan dei Giochi, "si apre ufficialmente il cammino verso i XX Giochi del Mediterraneo che racconteranno la trasformazione di Taranto verso la transizione ecologica, socio-economica ed ambientale". «Questo – aggiunge Sannicandro – è l'impegno della città di Taranto avviato con il sostegno della Regione Puglia e del Governo italiano attraverso il piano strategico per uno sviluppo ecosostenibile del territorio. Significativo sarà l'intervento in ambito sportivo con l'adeguamento di oltre 40 impianti sportivi a Taranto e nelle altre 20 città coinvolte dall'organizzazione della kermesse».



IBL Banca

R E T E P A R T N E R S

CESSIONE DEL QUINTO • PRESTITI PERSONALI • ANTICIPO TFS

CHIAMATA GRATUITA
800-90.46.47

VIA D'AQUINO, 30/34 (TA)

Agente in attività Finanziaria di IBL Banca S.p.A. • CIS SRL • Iscrizione OAM n. A3482

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. IBL Banca Rete Partners è il marchio che identifica l'agente in attività finanziaria ivi indicato. Al fine di gestire le spese in modo responsabile, è possibile prendere visione delle condizioni economiche e contrattuali prima della conclusione del contratto attraverso il modulo "Informazioni Europee di Base sul Credito ai Consumatori" disponibile presso gli uffici sopra riportati dell'agente in attività finanziaria. Nell'eventualità della sua attività, IBL Banca Rete Partners promuove, su mandato di IBL Banca S.p.A. e di IBL Family S.p.A. - intermediari del Gruppo Bancario IBL Banca - contratti relativi alla concessione di finanziamenti di cessione del quinto per conto di IBL Banca S.p.A. e di IBL Family S.p.A. Tale servizio non garantisce l'effettiva erogazione del finanziamento. Il prestito con cessione del quinto è assistito obbligatoriamente per legge da coperture assicurative a garanzia del rischio vita ed impegno del Cliente ai sensi dell'articolo 54 del D.P.R. 160/1950. IBL Banca S.p.A. ed IBL Family S.p.A. nel collocamento di alcuni prodotti di credito al consumo presso la clientela - avvalendosi anche del suddetto Agente - operano in qualità di intermediari del credito di altre banche e/o intermediari finanziari, che sono i diretti contraenti e titolari di tutti i rapporti contrattuali. Finanziamenti concessi previa istruttoria di IBL Banca S.p.A., IBL Family S.p.A. e di altro Istituto erogante.

Il fenomeno tecnopatico nelle attività delle marinerie pugliesi: presentata una monografia

“Pesca sicura” con Inail e ONP

È stata presentata al Terminal Crociere Porto di Bari – banchina 13/14 - la monografia “Pesca Sicura – il fenomeno tecnopatico nelle attività di pesca delle marinerie pugliesi», risultato dell’omonimo progetto realizzato dalla Direzione regionale Inail Puglia e l’Osservatorio Nazionale della Pesca (ONP).

La realizzazione del progetto ha rappresentato un punto di svolta importante per tutto il settore, su scala nazionale, perché ha avuto il merito di aver fatto uno screening puntuale degli impatti sulla salute dei principali rischi dell’attività di pesca coinvolgendo le più importanti marinerie pugliesi.

Infatti, nel corso delle attività realizzate, e attraverso lo studio e l’analisi delle principali metodologie di pesca, sono stati approfonditi, con rilevazioni a bordo, i rischi determinati da agenti chimici e fisici e da sovraccarico biomeccanico, quelli cioè che provocano le più diffuse malattie professionali e, inoltre, sono stati effettuati accertamenti sanitari per meglio caratterizzare l’impatto sulla salute dei lavoratori esposti ai rischi.

I molteplici risultati ottenuti sono stati raccolti nella monografia che ospita, tra l’altro, un contributo del dottor Ettore Cardinali, Sostituto procuratore della Procura di Bari, sulla normativa in materia di salute e sicurezza nel settore ittico.



Giuseppe Gigante, Direttore Regionale Inail Puglia



Il comparto pesca, infatti, attende ancora i decreti previsti dall’art. 3 del D. Lgs. 81/08 e, ad oggi, non rientra negli ambiti di applicazione del Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro. Anche per questo la pubblicazione realizzata, e l’attenta analisi del rischio lavorativo a bordo delle imbarcazioni da pesca, intende offrire un contributo significativo per il miglioramento delle condizioni di si-



«In Puglia la pesca rappresenta una delle principali attività economiche – afferma Giuseppe Gigante, direttore regionale Inail Puglia – un settore particolarmente importante che però presenta problematiche specifiche piuttosto rilevanti in termini di salute e sicurezza. Ai rischi specifici delle lavorazioni in mare si aggiungono, infatti, quelli derivanti dal progressivo invecchiamento della popolazione lavorativa, dagli elevati costi di gestione delle imbarcazioni e da livelli formativi ed informativi non adeguati. Il nostro obiettivo è quello di fornire, attraverso questa monografia, uno strumento informativo e formativo in grado di incidere in maniera significativa, in termini di prevenzione e sicurezza, sul fenomeno infortunistico e tecnopatologico innalzando i livelli di conoscenze e di competenze degli operatori della pesca in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. L'auspicio è che si giunga presto ad un coordinamento tra la disciplina dettata dal D.lgs. 81/08 e i Decreti Legislativi 281 e 298 del 1999 per assicurare una più idonea valutazione dei rischi a bordo delle imbarcazioni che consenta l'adozione di adeguate misure di prevenzione e protezione, nonché di idonei protocolli di sorveglianza sanitaria».

curezza dei lavoratori del comparto.

«La pesca è senza dubbio un'attività produttiva caratterizzata da specificità tali da essere difficilmente confrontabile con altri settori – dichiara Francesca Biondo, presidente dell'ONP – , una specificità che è dovuta all'ambiente di lavoro e ai rischi legati alla navigazione in mare aperto e che, insieme ad un quadro normativo particolarmente complesso, rende difficoltoso un corretto approccio alla sicurezza. Per questo è fondamentale prevedere un contesto normativo specifico, puntuale e capace di fornire risposte

in materia di sicurezza praticabili e quindi coerenti con le peculiarità di settore. In questo senso, il lavoro che presentiamo oggi rappresenta un punto di riferimento fondamentale per garantire un corretto approccio alla sicurezza non solo come obbligo ma innanzitutto come valore. Un approfondimento che va nella direzione di attestare le specificità dei rischi di questo mestiere che ancora oggi, nel nostro Paese, non è stato riconosciuto come "lavoro usurante" che ha invece tutte le caratteristiche per essere considerato tale».

venzione e sicurezza, sul fenomeno infortunistico e tecnopatologico innalzando i livelli di conoscenze e di competenze degli operatori della pesca in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. L'auspicio è che si giunga presto ad un coordinamento tra la disciplina dettata dal D.lgs. 81/08 e i Decreti Legislativi 281 e 298 del 1999 per assicurare una più idonea valutazione dei rischi a bordo delle imbarcazioni che consenta l'adozione di adeguate misure di prevenzione e protezione, nonché di idonei protocolli di sorveglianza sanitaria».


SALINA
 URBAN RESORT HOTEL
 Via Mediterraneo, 1 - 74122
 Taranto
 +39 099 7312539
 www.salinahotel.it



L'Ammiraglio Vincenzo Leone sottolinea il grande lavoro offerto da chi ha cuore la sicurezza della navigazione, e le funzioni specifiche della Direzione marittima di Puglia e Basilicata ionica

ONORE ALLE DONNE E AGLI UOMINI DELLA GUARDIA COSTIERA

La risorsa mare è imprescindibile per lo sviluppo del territorio. L'invito, quindi, è a remare tutti nella stessa direzione: «Il tema della costa riguarda tutte le istituzioni. Dobbiamo fare sistema e avere una visione condivisa, in modo da sviluppare le potenzialità marittime di questa regione»

di PAOLO ARRIVO

Diciotto uffici marittimi, 6 grandi capitanerie, 3 uffici circondariali marittimi. Così è strutturata la Direzione marittima di Puglia e Basilicata ionica. Una presenza molto capillare sul territorio, assicura l'Ammiraglio Vincenzo Leone che, ai microfoni di Antenna Sud, ha confidato – lui, palermitano – di sentirsi totalmente pugliese. Ovvero di sentire suoi tutti gli 860 chilometri di costa. Una presenza antica, ricorda il direttore Marittimo della Puglia e Basilicata ionica: «Storicamente la Capitaneria di Porto indica l'autorità marittima che governava per conto dello Stato, ovvero di chi era al potere, la complessa realtà portuale. Noi siamo presenti nei porti sotto varie forme, sin dagli antichi Romani». «Quella della Guardia costiera è una realtà dinamica a livello mondiale – ha aggiunto, ne L'intervista della settimana, l'ospite del nostro direttore Pierangelo Putzolu – le competenze che lo Stato ha mantenuto



VISTO DA PILLININI

APPELLO DELL'AMMIRAGLIO LEONE A BAGNANTI, TURISTI E PESCATORI



in capo a questa struttura sono trasversali a tutto il settore marittimo. Orgogliosi di vestire la divisa della Marina militare, noi però abbiamo una serie di competenze che attengono ai cosiddetti usi civili del mare, sviluppate anche in settori ambientali e in quelli della pesca: un concentrato di marittimità, insomma».

Quanto alle funzioni, questa autorità è di raccordo rispetto all'impegno che i quasi mille uomini e donne della Guardia costiera offrono alla Puglia. L'ammiraglio Leone riconosce il loro valore. E poi: «Garantiamo la sicurezza nelle infrastrutture portuali di maggior rilievo, in sinergia con l'Autorità di sistema portuale». Proprio la sinergia è la parola chiave. Perché il tema della costa riguarda tutte le istituzioni, «dobbiamo fare sistema e avere una visione condivisa, in modo da sviluppare le potenzialità marittime di questa regione, che ha

respiro mediterraneo e nazionale».

Guardando al medio termine, alla interlocuzione con la politica, la sfida della transizione ecologica è accolta dal successore dell'Ammiraglio Giuseppe Meli al Comando della Direzione marittima della Puglia e della Basilicata ionica: «Riguardo all'eolico che si vuole sviluppare in mare, siamo attenti a cogliere questa opportunità, consapevoli che non avremo un'altra chance. Siamo vicini alla Regione e alle istituzioni per accompagnare questo percorso in maniera attenta, sostenibile, in modo da evitare che gli errori del passato si ripetano».

Tornando alla sicurezza, questo è stato e resta sicuramente il primo obiettivo di tutto il lavoro. Il pensiero va alle vicende più dolorose come il recente affondamento di un rimorchiatore al largo di Bari – prosegue l'indagine delegata alla Capitaneria

di Porto. Sebbene non si possano scongiurare certe tragedie (via mare o sulle montagne ahinoi), quello che si può e deve fare, dalla terraferma, è agire sulla prevenzione (“altro tema che ci sta a cuore è quello dell’educazione”). La mission quindi è coltivare il rispetto del mare in ogni stagione. In quella estiva in corso l’attività a tutela di bagnanti e diporristi è garantita dalla Guardia costiera. Grazie a 29 mezzi navali e 26 terrestri, 184 uomini e donne, anche quest’anno l’operazione “Mare sicuro” in Puglia garantisce serenità e sicurezza alla intera popolazione. Per evitare un “mare di guai” ci sono sempre loro. E nel viaggio che va dalla storia antica ai giorni nostri, ci sono valori da preservare, da diffondere. Il tutto si lega ad una risorsa imprescindibile per lo sviluppo del territorio, qual è il mare nostrum.



Alla Capitaneria di porto – Guardia costiera di Taranto il prestigioso riconoscimento di Legambiente Puglia IL PREMIO “AMBIENTE E LEGALITÀ 2022”

L 2 luglio scorso, nella splendida cornice del bosco delle Pianelle, in occasione di una delle tappe dell’ecofestival denominato Festambiente Puglia, il Comandante della Capitaneria di porto di Taranto, Capitano di Vascello Diego Tomat, ha ritirato, quale rappresentante degli uomini e delle donne della Capitaneria di porto – Guardia Costiera di Taranto, il prestigioso riconoscimento “Premio Ambiente e Legalità Puglia 2022”, tributato da Legambiente nei confronti di chi si è distinto nella salvaguardia dell’ambiente e nel contrasto ai reati ambientali.

La cerimonia di consegna del premio, alla presenza del presidente nazionale di Legambiente, Stefano Ciafani e del presidente del Comitato Regionale Pugliese Ruggiero Ronzulli, si è svolta nella Riserva naturale regionale Bosco delle Pianelle a Martina Franca (Taranto), a margine di una tavola rotonda sul tema valorizzazione dei borghi e delle aree interne che ha visto confrontarsi istituzioni, associazioni ed esperti del settore.

Il Premio Ambiente e Legalità che ha per protagonisti forze dell’ordine, Magistratura, associazioni, organi di informazioni, istituzionali e semplici cittadini, tutti in prima linea per la difesa dell’ambiente e della legalità, è stato tributato “per avere condotto nel 2021 e inizi 2022 numerose operazioni di contrasto alla pesca illegale e di frodo, in particolare a tutela delle specie protette”.

Nel corso degli ultimi due anni, infatti, grazie a un’intensa attività di controllo della fascia costiera e marittima di competenza, comprendente le province di Taranto e Matera, la Capitaneria di porto di Taranto ha conseguito notevoli



risultati in ordine al contrasto e alla repressione dei reati ambientali e, più in generale, di tutte quelle condotte illecite che vanno a incidere sulle risorse ambientali, dalla pesca illegale ai fenomeni di abusivismo demaniale, fino alle violazioni in tema di rifiuti, come peraltro testimoniato dalle numerose e importanti attività di polizia messe in campo dal Comando tarantino, molte delle quali hanno avuto vasta eco sulla stampa, financo a carattere nazionale.

Nel corso della premiazione è stata sottolineata l’importanza dell’azione di educazione ad un consumo consapevole da parte del cittadino che deve pretendere di essere messo a conoscenza di tutti i dettagli previsti dalla vigente normativa in materia di tracciabilità del prodotto ittico, presidio primario per la tutela della salute pubblica, rifuggendo dall’acquisto e dal consumo di prodotti di dubbia provenienza e salubrità.

«PESCA, MARI & MITI»

Il settore delle attività della pesca e della mitilicoltura rappresenta un ambito di notevole interesse economico, sociale e culturale per il territorio provinciale. Alla filiera ittica Confcommercio Taranto rivolge una nuova iniziativa finalizzata ad esaltare il capitale umano legato alle attività della maricoltura e mitilicoltura.

«PESCA MARI&MITI» è il nuovo progetto dedicato al mondo delle attività della pesca e mitilicoltura promosso dal Centro di assistenza tecnica di Confcommercio Taranto 'Sistema Impresa S.C.ARL'. Il progetto di investimento «Pesca Mari&Miti - Operatore per la Pesca, la Maricoltura e la Mtilicoltura», (oggetto di candidatura al bando FEAMP PO 2014-2020 Fondo Europeo per gli affari marittimi e la pesca - Misura 2.50 'Promozione del capitale umano e del collegamento in rete') si inserisce negli obiettivi del centro di assistenza tecnica di Confcommercio, la cui mission è accrescere la competitività e il rendimento economico delle imprese attraverso la formazione continua e abilitante e la promozione del networking.

Alla presentazione del Progetto, nella sede provinciale di Confcommercio Taranto, sono intervenuti l'assessore alle Politiche agroalimentari e Pesca della Regione Puglia, Donato Pentassaglia, il vice sindaco di Taranto, Fabrizio Manzulli, il



presidente prov. di Confcommercio Taranto, Leonardo Giangrande, il vice presidente vicario, Giuseppe Spadafino, il presidente della categoria Mitilicoltura e Pesca, Luciano Carriero. Ha coordinato l'incontro il direttore di Confcommercio Taranto, Tullio Mancino.



SERVIZIO BALNEARE 2022

LINEA 295

TARANTO GANDOLI MONTEDARENA LIDO SILVANA MARINA di TARANTO MARINA di LIZZANO LIBRARI CAMPOMARINO MARUGGIO

LINEA 089

CRISPIANO STATTE TARANTO (Tamburi) TARANTO (Viale Magna Grecia) TARANTO (Talsano) LIDO SILVANA MARINA PICCOLA

LINEA 215

LATIANO ORIA UGGIANO MONTEFUSCO MANDURIA MARUGGIO CAMPOMARINO SAN PIETRO in BEVAGNA

LINEA 216

FRANCAVILLA FONTANA ORIA MANDURIA MARUGGIO CAMPOMARINO SAN PIETRO in BEVAGNA

LINEA 226

CASTELLANETA CASTELLANETA MARINA GINOSA MARINA

LINEA 232

MASSAFRA PALAGIANO CHIATONA PINO SOLITARIO CASTELLANETA MARINA

LINEA 220-221

MARTINA FRANCA - VILLA CASTELLI - GROTTAGLIE - SAN GIORGIO JONICO - CAROSINO - MONTEPARANO - ROCCAFORZATA - FAGGIANO - PULSANO - MONTEDARENA - LIDO SILVANA - MARINA DI TARANTO

LINEA 294

LATERZA GINOSA GINOSA MARINA RIVA DEI TESSALI CASTELLANETA MARINA TARANTO

<https://www.ctptaranto.com/orari/servizio-balneare-2022.html>





La città di Taranto ha ospitato
il campionato italiano Aquathlon 2022

NUOTO E CORSA FRA I DUE MARI

La gara si è disputata nel palcoscenico unico del Castello Aragonese
e del canale navigabile

di FABIO DAL CIN

Domenica 3 luglio, nel palcoscenico unico del castello aragonese e del canale navigabile, si è svolto a Taranto e per la prima volta in Puglia il campionato italiano di Aquathlon, specialità della Federazione Italiana Triathlon, organizzata dall'Associazione Sportiva Dilettantistica Triathlon Taranto.

Dopo il Trofeo del Mare e il SailGp, la città di Taranto torna ad





tutta Italia, quattordici società sportive pugliesi, trecento atleti, di cui 230 uomini e 70 donne, personale di staff in supporto alla manifestazione. Ai citati dati statistici si aggiungono i numerosi cittadini che lungo il ponte girevole, la città vecchia e la storica ringhiera che affaccia sul canale navigabile, hanno potuto sostenere gli atleti impegnati nella gara. Una festa dello sport dove la Marina Militare «ha messo a disposizione tutto ciò che poteva: il castello aragonese, il canale navigabile, che unisce il mar piccolo al mar grande, in questo scenario spettacolare» le parole del Comandante Marittimo Sud, ammiraglio di squadra Salvatore Vitiello. Vincono la gara Nicoletta Santolucito e Nicolò Ragazzo, i quali hanno dimostrato maggior abilità nel misurarsi, oltre che con il gran caldo e l'intensità della corrente lungo il

canale, con il percorso suddiviso in 2,5 chilometri di corsa, 1 chilometro di nuoto e altri due 2,5 chilometri di corsa.

«Quest'anno la federazione ha scelto una location che rimarrà nel cuore e negli occhi di tutti i partecipanti», le parole a caldo del Presidente della Federazione Italiana Triathlon, Riccardo Giubilei il quale ha espresso gratitudine nei confronti della marina militare, dell'amministrazione comunale di Taranto, della Regione Puglia e di tutti coloro che hanno contribuito alla buona riuscita della manifestazione. I Campionati Nazionali Aquathlon, anche in ottica Giochi del Mediterraneo 2026, «sono eventi legati al mare che promuoveranno anche dal punto di vista turistico questa città che indubbiamente sta vivendo una grande rinascita», ha concluso l'ammiraglio Vitiello.

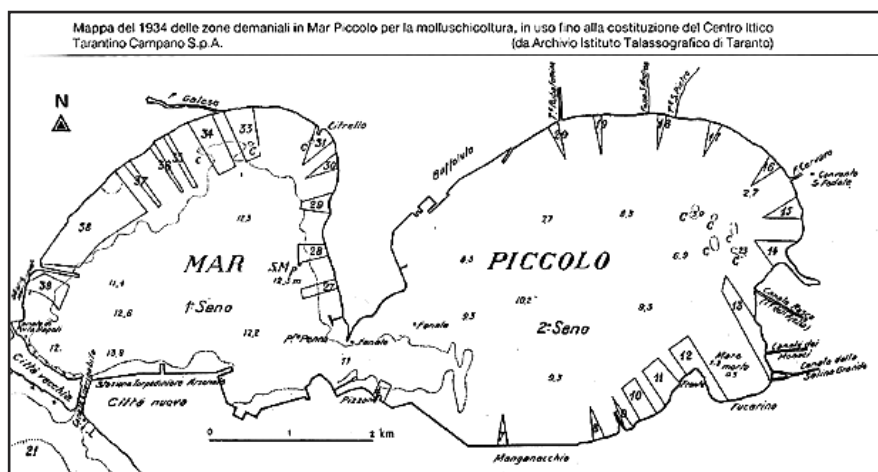
ospitare grandi eventi sportivi dimostrandosi all'altezza degli impegni assunti. La manifestazione nazionale è stata preceduta da un'attività promozionale giovanile organizzata sabato 2 luglio e dedicata ai piccoli associati della Federazione Nazionale Triathlon. I giovani atleti, provenienti principalmente dalla Puglia e dalla Calabria, e suddivisi in Minicuccioli, Cuccioli, Esordienti, Ragazzi e Youth A, hanno animato con sano agonismo il campo di gara allestito nel primo seno del mar Piccolo nello specchio d'acqua antistante la banchina torpediniere. Il giorno successivo, il campionato nazionale Aquathlon ha visto la partecipazione di settantadue squadre provenienti da



La Cozza Tarantina: cibo di eccellenza o prodotto alla diossina?

di FABIO CAFFIO

Mentre si tenta di adottare un disciplinare della cozza tarantina come eccellenza gastronomica, in contemporanea la stampa nazionale ha diffuso la notizia del **sequestro nella nostra Città di 20 quintali di «cozze alla diossina»** destinate al mercato barese. Il fatto è avvenuto nel Primo Seno del Mar Piccolo, in prossimità dei Cantieri Tosi, dove un furgone stava caricando i mitili provenienti dai vicini filari. Polizia e Guardia costiera,



interventuti in flagranza di reato, hanno proceduto al sequestro di cozze e automezzo.

Niente da dire ovviamente su un'operazione di polizia volta a tutelare la salute pubblica. Parecchio ci sarebbe invece da osservare sulla diffusione di notizie dal tono categorico. Il messaggio diffuso a livello nazionale è al solito quello di **legare il nome di Taranto a situazioni di degrado**. Solo che questa narrazione negativa rischia anche di compromettere il passaggio dall'industria alle attività marittime sostenibili. All'origine della questione c'è il nodo irrisolto delle **Ordinanze regionali** che



Attuali zone I seno per allevamento novellame mitili (Fonte: Commissario straordinario bonifiche, 2019)

certificano – in relazione al monitoraggio espletato qualche anno fa – **valori dannosi di PCB e diossina nel I Seno del Mar Piccolo**: di qui l'autorizzazione ad allevare in quelle acque, fino al 28 febbraio, solo il novellame im-

piantato l'anno prima, vietandone ogni successivo accrescimento e commercializzazione. Consentita è esclusivamente la movimentazione delle larve verso altre zone di allevamento, nel II Seno, in Mar Grande o in siti di

altre regioni. Da questo punto di vista, il recente sequestro di un carico pronto per la vendita rappresenta la misura estrema; in via preventiva, le autorità potrebbero comunque sequestrare e distruggere le cozze ancora in sito nel I Seno che «*abbiano raggiunto una lunghezza delle valve pari o superiore a 3cm e non siano stati movimentati entro il 28 febbraio*».

Se guardiamo alla storia della molluschicoltura tarantina dei due secoli passati (vds. *Frammenti di mare*, Fondazione Michelagnoli, Taranto, 2011) dobbiamo notare che la produzione, dopo l'Unità d'Italia, è diminuita di continuo, complici l'insediamento di Arsenale, Cantieri Tosi, idrovora Italsider, e l'abbandono delle **buone pratiche di allevamento di cozze ed ostriche che i Borboni avevano codificato**. Al riguardo, va ricordato che l'Amministrazione delle Due Sicilie aveva emanato i «*Regolamenti contenuti nel Libro Rosso del 1400 sulla pesca dei mari di Taranto ed Istruzioni dette del Codronchi del 1793*» contenenti precise norme su tempi e modi della pesca secondo principi di conservazione e sostenibilità, la cui osservanza era garantita dal **Guardiano dei mari di Taranto** incaricato «d'invigilare, così di giorno, come di notte nel Mar Piccolo...». I Borboni conoscevano bene il problema dell'inquinamento del Mar Piccolo (determinato a quel tempo dallo scolo delle acque acide provenienti dal Canale d'Ajedda), tant'è che nel 1860 avevano programmato l'avvio di una bonifica.

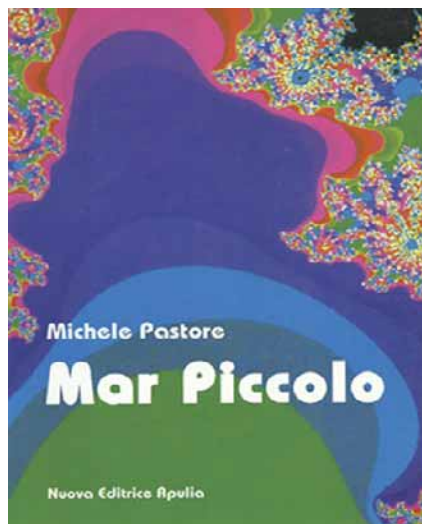
Anche la **moria di mitili causato dalle temperature tropicali** non è, come si crede, un fenomeno causato dall'attuale cambiamento climatico. Tante volte, in passato, in estate la produzione si è ridotta per l'abnorme riscaldamento delle acque del II Seno, dovuto a minore scambio idrodinamico ed a diminuzione dell'apporto di acqua dolce dei citri. causando, come ha ricordato Michele Pastore (Il Mar Piccolo di Taranto, 1994), enormi danni ai *cozzaruli*. Un colpo mortale a tutta la filiera fu sferrato nell'estate del 1973 «dal **fantasma del colera** per un caso d'infezione, dovuto a mitili importati dalla Tunisia. L'evento avrebbe richiesto la distruzione di quella partita di mitili ma dietro quel fantasma, vennero agitate intolleranze che por-



tarono al decreto di sequestro e di abbattimento dei vivai» (M. Pastore cit.).

Tutti questi eventi incentivarono l'importazione a Taranto di mitili allevati in Sardegna, Bacoli, Porto Tolle o Grecia secondo un trend che è ancora in ascesa. Non a caso **Confcommercio** ha di recente dichiarato che «**Quotidianamente, sulla piazza di Taranto, arrivano circa 1.000 quintali di cozze greche**, pronte per la immersione nelle acque del **Mar Grande**, bagno rigenerante necessario prima della partenza verso i banchi di vendita... Il mare di Taranto sta diventando il deposito della Grecia». Implicitamente la Asl di Taranto lo ha ammesso nel comunicato dello scorso 2 luglio secondo cui «Nella **zona a sud Tarantola** [area in Mar Grande declassata a "C" per la temporanea esistenza di valori non conformi di E.Coli] non vi è presenza di mitili provenienti da Grecia o altre aree nazionali ed estere, a differenza dello specchio acqueo a nord della Tarantola, ove i parametri sono sempre risultati conformi».

Confcommercio ritiene anche che sia in atto «**un piano di spartizione del mercato della cozza dal quale la**



produzione di Taranto resta tagliata fuori». Avanti di questo passo la cozza di Taranto del Mar Piccolo rischia l'estinzione». Può darsi sia così, visto che sono lontanissimi i fasti di fine anni Quaranta del secolo scorso quando la *Cooperativa Mitilicoltori e Ostricoltori (CO.MIO.OS)*, concessionaria delle zone di allevamento, era giunta a produrre 60.000 quintali di mitili e 4 milioni di ostriche. Poi il declino è cominciato col Centro Ittico Tarantino Campano SpA sciolto nel

1997, cui è subentrato il Comune di Taranto.

È difficile immaginare soluzioni al problema della mitilicoltura tarantina fintanto che graverà sul Mar Piccolo la minaccia della diossina che condiziona l'intera vita della Città. Tuttavia, proprio nello stesso giorno del maxi sequestro dello scorso giugno, la Jonian Dolphin Conservation organizzava in Mar Piccolo una visita della *Fondazione con il Sud* nel «suggestivo Mar Piccolo, incredibile oasi marina nel cuore di Taranto» dove si pratica la **miticoltura sostenibile, nuovo presidio Slow Food**. Certo, il tono idilliaco di questa notizia stride con la cruda realtà. Non abbiamo altra scelta che credere ad un simile scenario, **sperando che nel frattempo i nostri pochi ultimi mol-luschicoltori conservino le capacità tecnico-produttive maturate dai cozzaruli tarantini in secoli di attività nel Mar Piccolo in cui milioni di mc³ di acqua sorgiva erogata dai citri (il più grande dei quali è il Cirtello vicino agli ex Tosi, nell'area interdotta) assicurano condizioni irripetibili per l'allevamento dei mitili**.

NUOVO DIGITALE TERRESTRE

 **ANTENNA SUD**

CANALE 14

Puglia & Basilicata

RISINTONIZZA I CANALI DELLA TUA TV

Per informazioni:
080 - 869.15.34
altafrequenza@antennasud.com

Tra storia e innovazione si celebra la nascita
dello storico sodalizio, avvenuta il 9 luglio del 1932

I 90 ANNI DELLA CANTINA «PRODUTTORI DI MANDURIA»

Festa grande in via Fabio Massimo con la Banda Musicale della Guardia di Finanza. Un videomapping evocativo realizzato per l'occasione dallo Studio MAS - Modern Apulian Style. Un'area food con cibo da strada /e cime di rapa...)
e, naturalmente, vino a volontà

È una delle più apprezzate cantine sociali d'Italia (fonte: Italy's Finest Wine), certamente la cooperativa vitivinicola più antica di Puglia. Parliamo della cantina "Produttori di Manduria" che il prossimo 9 luglio spegnerà le 90 candeline che celebrano la nascita del sodalizio, avvenuta ufficialmente lo stesso giorno del 1932.

Per l'occasione i "Maestri in Primitivo", appellativo conquistato sul campo per la profonda conoscenza dell'autoctono più famoso di questa terra, fanno festa.

Si svolgerà infatti proprio il 9 luglio, tra il cortile esterno dell'antica cantina e le volte a stella che ospitano da alcuni anni anche il prezioso Museo della Civiltà del Vino Primitivo, una serata destinata a segnare un altro punto di snodo in questa storia quasi centenaria.

L'anniversario è una tappa lungo il nostro percorso, non un approdo - spiega, infatti, il direttore Vittorio Moscogiuri - perché come ci hanno insegnato quei 15 fondatori che nel 1932 credettero in questo sogno, è il



Vittorio Moscogiuri, direttore generale dei Produttori di Manduria

lavoro a pagare, l'impegno e la dedizione che in tutti questi anni ci ha consentito di essere tra gli ambasciatori privilegiati del nostro vino, della nostra storia, e diventare contemporaneamente una cantina innovativa, moderna e sostenibile.

Così nel solco di quella filosofia aziendale, la cantina Produttori di Manduria, sceglie una cerimonia

ricca di suggestioni per parlare di storia ma anche di futuro.

Fulcro della serata che si svolgerà a partire dalle 20.30 del 9 luglio, sarà la Banda Musicale del Corpo della Guardia di Finanza diretta dal Colonello Leonardo Laserra Ingrosso, nato ad Avetrana e dal 2002 alla guida dell'importante complesso artistico musicale.

CANTINANNIVERSARIO

LA FESTA DEI PRODUTTORI DI MANDURIA

manduria.it



LIVE

**BANDA MUSICALE DELLA
GUARDIA DI FINANZA**

**DIRETTA DAL MAESTRO
COL. LEONARDO LASERRA INGROSSO**

CON LA PARTECIPAZIONE STRAORDINARIA DEL TENORE PIERO MAZZOCCHETTI

SABATO 9 LUGLIO ORE 20:45
MANDURIA - VIA F. MASSIMO 19 - **INGRESSO LIBERO**

#CANTINANNIVERSARIO
PRODUTTORIDIMANDURIA.IT  

Con il patrocinio di:



Comune di Manduria

Partners:



Durante la sua lunga e intensa attività concertistica la Banda della Guardia di Finanza si esibita per le più prestigiose istituzioni musicali italiane, come l'Accademia di Santa Cecilia di Roma, la Scala di Milano, il San Carlo di Napoli, il teatro dell'Opera di Roma, il teatro "Massimo" ed il "Politeama" di Palermo, la "Fenice" di Venezia, fino al palco del Festival di Sanremo nell'ultima edizione. Nel 2002 fu proprio la Banda diretta dal maestro Leonardo Laserra Ingrosso ad aprire a Ground Zero, le celebrazioni per il Columbus Day a New York.

Il vasto repertorio della Banda della Guardia di Finanza, che comprende brani originali e trascrizioni, consente di spaziare dalla musica classica alla contemporanea.

Classica e contemporanea come la cifra stilistica del noto tenore italiano Piero Mazzocchetti, che dopo essersi fatto conoscere anche all'estero per l'esecuzione di brani della tradizione italiana, approda nel 2007 al Festival di Sanremo, nel 2009 viene



Una immagine della conferenza stampa di presentazione:
Anna Gennari con Giuseppe Fanelli dello Studio MAS

scelto come interprete dell'inno ufficiale, scritto da Franco Migliacci e dal premio Oscar Luis Enriquez, dei Giochi del Mediterraneo svoltisi nella sua Pescara, e successivamente chiude gli Special Olympics World Games di Shanghai.

Sul palco del 9 luglio la cantina "Produttori di Manduria" farà parlare le emozioni e affiderà il tratto saliente della sua storia a un videomapping evocativo realizzato per l'occasione dallo Studio MAS - Modern Apulian Style.

Si tratta di un affresco digitale - dice Giuseppe Fanelli, amministratore unico dello Studio MAS che si occupa di architettura, ingegneria e comunicazione - per raccontare con la forza della luce, del design e della creatività, la storia dell'antica cooperativa, i valori

che la contraddistinguono, attraverso i volti dei sei presidenti che ne hanno segnato la loro storia.

Aperta al pubblico fin dalle 20:30 un'area food affidata ai truck di Cime di Rapa Street Food (cimedirapa.eu), incoronati dalla guida Street Food 2022 del Gambero Rosso "campioni regionali" del cibo da strada, ed al fascinoso FIAT 850 rosso fiammante della Capocollieria di Sumaria Food Truck (facebook.com/sumanegozidi-quartiere), che propone un sapiente assortimento di salumi e formaggi della Valle d'Itria. Il tutto naturalmente accompagnato dagli ottimi vini dei padroni di casa.

L'appuntamento è per sabato 9 luglio, alle 20.30, nella sede della Cantina "Produttori di Manduria" in via Fabio Massimo, 19 a Manduria (Taranto)



Cantine Palmieri dal 2013

T A R A N T O

**TU SCEGLI
IL VINO NOI
TE LO PORTIAMO**

Via Principe Amedeo 120
74100 TARANTO

Tel. 0996418649
Info line 3347767596

cantinepalmieri@gmail.com
Spedizioni in tutta Italia e in tutto il mondo

A Roma il 15° Forum Internazionale, su iniziativa della Fondazione Italiana Sommelier. Riflettori sul Primitivo di Manduria con la presenza di 41 aziende al seguito del Consorzio di Tutela, presente il presidente, Novella Pastorelli

SPAZIO INFINITO ETERNITÀ DEL VINO

Si è tenuto a Roma il 4 luglio scorso all'Hotel dei Cavalieri il 15esimo Forum Internazionale della cultura del vino, su iniziativa della Fondazione italiana Sommelier.

“Il vino radice dell'identità d'Europa” è stato il tema che era stato proposto per il Forum 2020 al Presidente del Parlamento Europeo e lui aderì immediatamente. Ma poi il Covid portò via tutto. «Oggi David non c'è più. Siamo certi di saperlo felice di donare all'Italia e all'Europa un altro motivo di Unione, quello delle grandi emozioni».

“Spazio infinito, eternità del Vino”, questo il tema del Forum 2021 dedicato proprio a David Sassoli.

La Fondazione Italiana Sommelier ha annunciato ufficialmente il partenariato con l'agenzia spaziale italiana per la realizzazione della nuova sperimentazione avanzata. Nel corso di una cerimonia solenne è avvenuto l'affidamento dei Vini e delle barbatelle diretti nello spazio. Sono i vini e i vitigni del Nord Italia, del Centro e del Sud e saranno i rappresentanti delle Comunità Scientifiche a prendersene cura ufficialmente. Consegna ufficiale dei vini e delle barbatelle da parte della Fondazione Italiana Sommelier e loro affi-



damento per la futura destinazione verso la Stazione Spaziale.

Per gli ospiti del Forum la degustazione di 41 Aziende di Primitivo di Manduria in abbinamento a prodotti tipici.

Riflettori accesi, durante il Forum, sul Consorzio di Tutela Primitivo di Manduria, presente con una delega-

zione capeggiata dal presidente, Novella Pastorelli.

Nel corso del Forum si è tenuto un seminario sul tema **“Caccia al Primitivo”**. Degustazione a banchi di scuola basata sulla diversità e sulla riconoscibilità nei vini dei diversi territori di provenienza delle uve, per un totale di otto etichette. La zona di

produzione delle uve atte alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata Primitivo di Manduria comprende i terreni vocati alla qualità dei Comuni di Manduria, Carosino, Monteparano, Leporano, Pulsano, Faggiano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Fragagnano, Lizzano, Sava, Torricella, Maruggio, Avetrana in provincia di Taranto. I territori dei comuni di Erchie, Oria e Torre S. Susanna in provincia di Brindisi.

Qui di seguito l'elenco delle aziende produttrici Primitivo di Manduria presenti all'evento:

Agricola Erario, Antica Masseria Jorche, Antico Palmento, Apollonio, Bosco, Cantina Cooperativa Madonna delle Grazie, Calitro, Cantine Due Palme, Cantine Lizzano, Cantine Pliniana, Cantine San Giorgio, Cantine San Marzano, Cantolio, Claudio Quarta, Erminio Campa, Fabiana Wines, Giordano Vini, La Pruina, Latentia Winery, Leone de Castris, Mare



Divino, Masca del Tacco, Masseria Altemura, Masseria Borgo dei Trulli, Masseria Cuturi, Masseria Surani, Mottura, Paololeo, Produttori Vini Manduria, Tenute Cerfeda, Tenute

Giustini, Tenute Salentine, Terracalò, Tormaresca, Trullo di Pezza, Varvaglione, Vespa Vignaioli per Passione, Vigne Monache, Vigneti Reale, Vinicola Cicella, Vinicola Savese.

L'azienda vinicola tarantina, unica pugliese a ricevere il riconoscimento, prima nella categoria Sviluppo e Innovazione

VARVAGLIONE PREMIATA AL SAVE THE BRAND 2022

Tra le migliori aziende dell'anno, secondo **Save The Brand 2022**, c'è anche **Varvaglione1921**. Durante l'evento organizzato nei giorni scorsi al Four Seasons Hotel di Milano da Foodcommunity, testata del Gruppo LC Publishing, sono stati premiati come al solito i migliori imprenditori italiani del food & beverage che si sono distinti per creatività, originalità e attenzione alla sostenibilità. Nella rassegna (nona edizione) non è passata inosservata la crescita esponenziale di Varvaglione, azienda vitivinicola tarantina che ha battuto tutti nella categoria "Sviluppo e Innovazione": a pesare nella scelta il fatto che la cantina ionica, guidata da Cosimo e Maria Teresa Varvaglione, abbia coniato la prima etichetta di realtà aumentata, realizzata dall'illustratrice Lucia Emanuela Curzi e dal digital storyteller Frankie



Marzia Varvaglione

Caradonna per il vino Masseria Pizzariello, un Cru da single vineyard che vuole celebrare i cento anni di Varvaglione1921.

Si tratta dell'ennesimo riconoscimento per questa secolare realtà tutta tarantina, che è riuscita a conciliare nel tempo know-how e tradizione con le più avanzate tecnologie di vinificazione, mantenendo un occhio vigile sui mercati nazionali e internazionali. «Siamo orgogliosi di aver ricevuto l'ambito premio Save The Brand – ha dichiarato Marzia Varvaglione, responsabile Marketing e Mercati Esteri di Varvaglione1921 –, sicuramente è il giusto riconoscimento di un lavoro incentrato sulla storia e sulla tradizione vinicola della provincia di Taranto, e più in generale di una regione ricca di materie prime come la Puglia, ma che da anni guarda

al futuro con sempre più attenzione e lungimiranza».

TORNA IL “PREVENTOUR”

“E...state in salute”: fino a venerdì 22 luglio disponibili screening ed esami gratuiti per i cittadini presso il Centro Commerciale Porte dello Ionio

di AGATA BATTISTA

Dopo tre anni di stop a causa della pandemia torna finalmente il 'PrevenTour', la grande manifestazione giunta alla quarta edizione che ha lo scopo di sensibilizzare i cittadini sull'importanza della prevenzione da realizzarsi mediante controlli ed esami sanitari periodici e non solo quando appaiono i sintomi di una patologia. Il Preventour, infatti, non intende sostituirsi alla Sanità pubblica, ma solo affiancarla nella sensibilizzazione: i medici non effettuano diagnosi e, nel caso vengano rilevate patologie, consegnano al cittadino gli esiti dei controlli invitandolo a informare il medico.

Fino a venerdì 22 luglio, in un locale nella galleria del Centro commerciale Porte dello Ionio, i cittadini gratuitamente potranno sottoporsi ad esami e screening, nonché ricevere consulenze sanitarie da parte di importanti medici specialistici; sono in programma, inoltre, conferenze su temi di generale interesse sanitario, in particolare sulla prevenzione delle patologie e sui corretti stili di vita.

Il Preventour 2022 è organizzato dall'Associazione “Europa Solidale” Onlus in partnership con il Centro commerciale Porte dello Ionio, con il patrocinio di Unimpresa Sanità e Welfare e del Centro Servizi Volontariato della Provincia di Taranto, e in collaborazione con le associazioni Apmarr Onlus, Associazione di Volontariato “Simba” ETS Onlus e CUMM-Centroascolto Uomini Maltrattati e Maltrattanti.

Queste, in estrema sintesi, sono le



branche della medicina e i temi delle conferenze che i medici specialisti realizzeranno nei giorni della manifestazione: screening dell'udito, informazioni su disturbi della memoria e senilità, prevenzione tumore al seno, screening della vista, prevenzione tumore alla prostata, approccio osteopatico della cervicalgia, prevenzione delle vie aereo-digestive superiori, prevenzione diabete, valutazione estetica e funzionale della pelle del volto, malattie reumatiche e fibromialgia, prevenzione della tiroide, informazioni su acufeni e riabilitazione sonora, nutrizione-prevenzione obesità, giornata del rene, training uditivo logopedico, pedia-

tria e prevenzione, prevenzione tumore del cavo orale, prevenzione ginecologica e preparazione al parto.

«Grazie alla disponibilità del Centro commerciale 'Porte dello Ionio' la manifestazione sarà realizzata in un ambiente climatizzato e in un locale in cui potremo allestire un vero e proprio poliambulatorio con apparecchiature mediche, così da poter offrire una gamma molto più ampia di esami e screening specialistici, una location che ci permetterà anche di organizzare per la prima volta pubbliche conferenze su temi di generale interesse sanitario, in particolare sulla prevenzione delle patologie e sui corretti stili di vita».



e dei loro familiari. Infatti i medici specialisti, oltre una dozzina, con eccezionale spirito di gratuità hanno “donato” la loro professionalità a questa iniziativa: abbiamo apprezzato lo spirito di sacrificio dei nostri medici durante la pandemia, oggi ne apprezziamo lo spirito solidale».

Quest'anno la manifestazione si articolerà per 19 giorni (da lunedì 4 a venerdì 22 luglio) raggiungendo così moltissimi cittadini. Tutti gli esami e gli screening offerti nel PrevenTour 2022 sono completamente gratuiti: per evitare affollamenti è necessaria la prenotazione che potrà essere effettuata – fino ad esaurimento disponibilità – di persona presso l'InfoPoint nella galleria del Centro commerciale Porte dello Ionio, telefonando al 3397389382 o inviando una mail a info-pointgalleria@gmail.com. Presso questi recapiti si potranno ricevere tutte le informazioni sul programma del PrevenTour 2022.

Così ha dichiarato Giuseppe Cavallo, responsabile dell'Associazione di volontariato Europa Solidale Onlus, nel corso della conferenza stampa di presentazione.

Mauro Tatulli, direttore del Centro commerciale ha spiegato che «Porte dello Ionio ha come obiettivo la soddisfazione del territorio su cui si trova e degli utenti che vi entrano. Nel pieno rispetto delle persone ci impegniamo ogni giorno a supportare attività che possano aiutare i cittadini. L'idea di queste giornate di prevenzione gratuita nasce dalla volontà di fornire ai nostri utenti un servizio completo che vada ad unire lo svago con la salute. L'iniziativa si chiama proprio “E... state in salute”, un monito a tutti per passare un'estate serena e offrendo un servizio di prevenzione che vada a supporto di tutti. Il nostro scopo è quello di generare luoghi di vita che offrono servizi di rilievo e che possano creare relazioni e valori sul territorio».

Sulla stessa lunghezza d'onda anche Deborah Cinquepalmi, presidente di Simba Onlus, che con i suoi volontari opera da anni nei reparti di Pediatria e Oncoematologia Pediatrica del Ss. Annunziata di Taranto: «Per noi che ogni giorno siamo in reparto a fare volontariato è una cosa emozionante vedere i medici stessi diventare volontari fuori dall'ospedale, professionisti di cui ogni giorno apprezziamo l'umanità e la disponibilità nei confronti dei piccoli pazienti



«AIUTI, MA ANCHE E SOPRATTUTTO CONSIGLI E CONSULENZE GRATUITE»

Il presidente di Confidi
Confcommercio Puglia,
Paolo Castellana, ci parla delle
opportunità offerte dal Confidi
ad aziende e professionisti

Presidente Castellana, quale tipo di supporto può offrire il Confidi ad aziende e professionisti?

«Il ruolo del Confidi spesso viene identificato come la stampella per quelle aziende che hanno difficoltà nell'accesso al credito. Questo è vero, ma in parte.

Il valore aggiunto che il nostro confidi si propone di fornire a chi si rivolge alla struttura è la consulenza, offerta in maniera assolutamente gratuita e con l'unico obiettivo di aiutare i soggetti interessati a capire meglio il

proprio fabbisogno e ad orientarsi nelle numerose iniziative che a vari livelli, locale e nazionale, gli enti mettono a disposizione di imprese e professionisti.

Mai come in questo periodo le imprese devono fare bene i conti prima di ricorrere ad ulteriori indebitamenti, dopo tutta la liquidità iniettata dalle banche grazie alle imponenti misure di garanzia offerte dallo Stato nel periodo pandemico.

Rivolgendosi al confidi, gli imprenditori possono confrontarsi con i nostri funzionari ed insieme analizzare l'effettivo fabbisogno di denaro per individuare la soluzione più idonea alle esigenze finanziarie aziendali.

Se facciamo un paragone con gli ultimi due anni, nel primo semestre del 2022 rileviamo una maggiore crescita delle richieste di garanzia con finalità investimenti. È un segnale importante perché significa che sul territorio le imprese stanno recuperando un po' di fiducia nel futuro e programmano spese capaci di sviluppare il proprio business».

Può darci qualche dettaglio in più riguardo gli strumenti a disposizione?

«È notizia di poche settimane fa l'incremento dell'intensità degli aiuti cumulabili sugli investimenti agevolati dalla Regione

CONFIDI
CONFCOM
PUGLIA

Paolo Castellana

«Due prodotti di punta: garanzia diretta e garanzia di portafogli. Esigenze di liquidità, nuovi investimenti ed altro ancora. Insomma, tutto quel che serve alle imprese per ripartire»

Puglia ai sensi del Titolo II Capo 3 e Capo 6 che vede i confidi tra i soggetti abilitati alla presentazione delle domande di contributi a fondo perduto, in accompagnamento alla concessione della garanzia sui prestiti richiesti alle banche a sostegno del progetto che l'impresa o il professionista desiderano realizzare.

In presenza della garanzia pubblica, l'aiuto massimo cumulabile sul singolo programma di investimento viene elevato al 60% (somma tra ESL garanzia pubblica, contributo in conto interessi e contributo in conto impianti). Grazie a questa nuova disposizione regionale, il beneficiario potrà massimizzare l'aiuto a fondo perduto ottenibile, sino ad arrivare al 45% della spesa agevolabile tenuto conto dell'innalzamento della percentuale di contributo in conto impianti anche questa elevata dal 20 al 35%.

Una novità interessante, sempre in ambito di Titolo II, riguarda la possibilità di incentivare l'installazione di impianti di energia da fonte rinnovabile con il massimo del contributo a fondo perduto. La misura si pone a contrasto degli aumenti delle bollette che gravano sempre più sulle casse delle imprese. L'intervento si inserisce nella strategia regionale di accelerazione della svolta green delle imprese che il nostro confidi ha sposato, condividendo appieno la linea dell'Ente ed intende promuovere in modo attivo il ricorso a detti aiuti.

Il confidi interviene della filiera del credito assistendo i prestiti concessi dalle banche alle imprese ed ai professionisti, con una garanzia fino all'80% delle somme erogate.

Abbiamo due prodotti di punta:

- la garanzia diretta, a valere sul Fondo Rischi 3.8 Asse III PO FESR 2014/20, utilizzabile con tutte le banche partner di FInPromoTer presenti in Puglia;

- la garanzia di portafoglio, c.d. Tranché Cover, utilizzabile con le BCC del Gruppo Cassa Centrale operanti in Puglia.

Entrambi i prodotti si pongono l'obiettivo di aumentare il volume di credito e di ridurre i tassi di interesse applicati sui finanziamenti garantiti».

Su quali finalità può intervenire il Confidi?

«In larga misura, le finalità per cui le imprese si rivolgono al confidi riguardano esigenze di liquidità destinata all'acquisto di scorte, pagamento fornitori, anticipo su fatture, oppure per nuovi investimenti. In sostanza tutto quello che serve per ripartire».

Abbiamo dato notizia della sua recente nomina a vice presidente nazionale di Federascomfidi: che riflessi avrà questo sull'operatività di Confidi Confcommercio Puglia?

«Federascomfidi è la Federazione nazionale dei Confidi di Confcommercio, ha la mission di affiancare i Confidi soci nelle relazioni con le autorità di governo, con le istituzioni e le am-

ministrazioni pubbliche. Questo nuovo incarico rafforzerà il rapporto già sinergico che la Cooperativa aveva con la Federazione di riferimento e favorirà sicuramente un proficuo dialogo ai massimi livelli con un sicuro beneficio in termini di opportunità anche per le aziende del nostro territorio».

**DIAMO CREDITO
AL TUO BUSINESS**

**FONDI REGIONALI
PER FINANZIAMENTI ALLE PMI
E LIBERI PROFESSIONISTI GARANTITI
DA FIN.PROMO.TER
E CONFIDI CONFCOMMERCIO PUGLIA**

INFO
INFO@CONFIDICONFCOMMERCIO PUGLIA.IT
INFO@FINPROMOTER.IT
WWW.CONFIDICONFCOMMERCIO PUGLIA.IT
WWW.FINPROMOTER.IT

Garanzia erogata da FInPromoter a valere sui fondi regionali
P.O. Puglia FESR-FSE 2014-2020 Asse 3 - Azione 3.8 - sub-azione 3.8.a
"Il futuro alla portata di tutti"



L'intervento del sen. Mario Turco, vicepresidente nazionale del Movimento 5 Stelle

«MUSEO DI TARANTO, SERVONO SOLUZIONI DEFINITIVE»

«È necessaria l'assunzione di nuovo personale. Siamo contrari a precariato e sfruttamento lavorativo»

di MARIO TURCO

Senatore, vice presidente M5S

Il Museo Archeologico Nazionale di Taranto si è affermato in questi anni per i risultati raggiunti grazie ad una crescita esponenziale del numero dei visitatori e degli introiti, acquisendo una consolidata fama in Italia ed una reputazione molto importante a livello internazionale.

La recente vicenda della paventata chiusura domenicale al pubblico per carenza di organico rappresenta un aspetto negativo che merita massima attenzione da parte del Ministero competente ed una soluzione concreta e definitiva, oltre che rispetto per le richieste e tutele dei lavoratori per la vertenza sindacale in corso.

A seguito della mia interrogazione al Ministro della cultura, si è innanzitutto scongiurato temporaneamente la chiusura domenicale, con affidamento a terzi del servizio di accoglienza.

Una soluzione d'emergenza per evitare un grande danno di immagine all'intera città.

Adesso, però, occorre lavorare per dare una soluzione definitiva al problema della carenza di organico, soprattutto di quello dedicato all'accoglienza, che riguarda non solo il MARtA ma molti musei italiani. Nella fattispecie la vertenza lavorativa del Museo di Taranto è divenuta, con il tempo, sempre più impattante, tanto che nel recente passato si è anche aperto al pubblico a piani alternati.

In settimana, alcuni rappresentanti del territorio del Movimento 5 Stelle



hanno incontrato le parti sindacali. Le questioni sollevate dai sindacati, come i carichi di lavoro eccessivi sopportati da una pianta organica ridotta alla metà di quella che dovrebbe essere, la mancata remunerazione del lavoro aggiuntivo, il superamento del previsto tetto del 30% di presenze annue nei giorni festivi, sono urgenti e saranno poste all'attenzione del Ministero della Cultura.

Il tema richiede soluzioni definitive attraverso l'attivazione di procedure di assunzioni veloci che possano anche dare il via a quel ricambio generazionale dovuto al pensionamento imminente di una buona fetta dell'organico attuale.

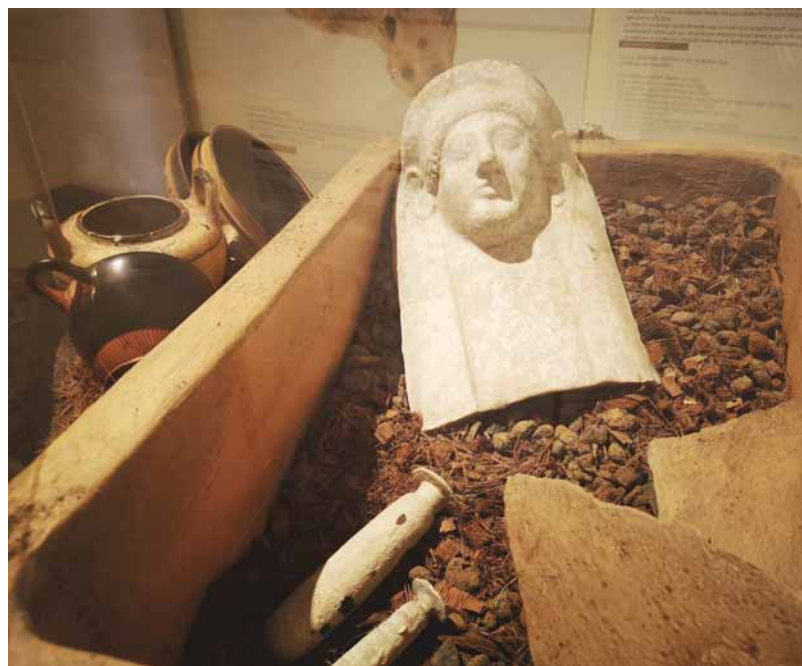
La direzione del Museo non può fare assunzioni dirette, trattandosi di dipendenti del Ministero dei Beni Culturali che possono essere assunti solo attraverso procedure concorsuali indette dallo

stesso Ministero competente.

Allo stato attuale le graduatorie dei concorsi - indetti come nel caso del personale AFAV, risalenti agli anni del Governo Conte II - non scorrono e le assunzioni sono bloccate senza alcuna giustificazione.

Siamo contrari a forme di lavoro precario (tirocinanti, stagisti, interinali) alle quali occorre porre uno stop così come alle esternalizzazioni di determinati servizi, ad esempio quello di accoglienza, che non possono più rappresentare delle soluzioni valide perché hanno perso il carattere dell'emergenza ma sono diventate consuetudine.

Una tale situazione di sotto dimensionamento (10.567 dipendenti a fronte di una teorica pianta organica di circa 19 mila unità) in una nazione che vanta la percentuale più alta di offerta culturale



del mondo non può più essere accettata, così come nello specifico un museo importante come quello di Taranto, custode di preziose collezioni archeologiche, non può più proseguire la sua preziosa attività con un organico lavorativo così ridotto.

Sulla questione, giovedì 7 luglio scorso, in Senato, durante il question time dedicato alle interrogazioni, i componenti della Commissione Cultura del MoVimento 5 Stelle - le senatrici Montevecchi, De Lucia, Vanin e Airola - hanno chiesto

in aula al ministro Franceschini, quali misure il ministero dei Beni culturali intenda adottare sul piano organizzativo, occupazionale e degli investimenti, al fine di dotare gli uffici centrali e periferici della giusta dotazione organica e quali iniziative, anche a carattere normativo, intenda promuovere per far cessare le distorsioni causate da un abuso del volontariato e delle esternalizzazioni.

Il Ministro Franceschini ha risposto

semplicemente elencando una serie di concorsi per il reclutamento di nuovo personale e definendo la situazione molto seria, bisognevole di un piano straordinario di assunzioni.

Il M5S seguirà con molta attenzione la questione legata ai diritti dei lavoratori essendosi sempre battuta in prima linea contro il precariato, i bassi salari e lo sfruttamento lavorativo.

LA SCOMPARSA DEL NOTO RISTORATORE CHE PER DECENNI HA GESTITO IL "MILAN BAR" A TARANTO

TONINO LASCIA IL SUO SORRISO

Il mondo del commercio e della ristorazione, e non solo, ricordano con grande affetto Tonino Albano, Morto all'età di 70 anni, (i funerali si sono svolti il 25-6-2022 - nella Chiesa di Santa Rita da Cascia) era a tutti noto come "Tonino del Milan Bar", locale di via Cesare Battisti che per decenni ha visto operare Tonino e la sua famiglia. Un locale frequentato per anni interi da diverse generazioni di tarantini, turisti e quanti transitavano per Taranto.

Carattere socievole, amico di tutti e sempre disponibile, Tonino Albano lascia come ricordo il suo sorriso e la sua generosità. Oltre che la passione per il mestiere di ristoratore. Numerosi i messaggi di cordoglio.

Alla famiglia Albano, alla moglie Comasia Zelletta, ai figli, ai fratelli e ai nipoti tutti le più sentite condoglianze dalla redazione de "Lo Jonio".



Tribunale di Taranto e Ordine degli Avvocati siglano l'intesa

PROTOCOLLO SULLE SPESE STRAORDINARIE

È stato siglato nell'Aula Alessandrini il Protocollo di intesa sulle spese straordinarie sottoscritto dal Tribunale di Taranto, dall'Ordine degli Avvocati di Taranto e dalle Associazioni forensi maggiormente rappresentative nella materia del diritto delle relazioni familiari. Si tratta dell'adeguamento del precedente Protocollo, risalente al 2017, ai recentissimi sviluppi giurisprudenziali in materia di esigibilità e titolo esecutivo azionabile per le spese, il risultato di diversi incontri realizzati nel corso dell'ultimo anno, che hanno coinvolto i rappresentanti degli Uffici Giudiziari del Tribunale di Taranto, dell'Ordine degli Avvocati e delle Associazioni forensi interessate.

La riforma del titolo IX, capi I e II del libro primo del Codice Civile, che ha profondamente mutato la materia dei rapporti di filiazione, introduce principi innovativi che devono essere accolti e temperati con l'esigenza di disporre di strumenti agili ed efficaci che consentano di limitare, per quanto possibile e nel preminente interesse dei figli, il delicato contenzioso riguardante l'affidamento e il mantenimento della prole, sia nata nel matrimonio che al di fuori di esso, anche con l'individuazione e le modalità di rimborso delle spese che non rientrano nel contributo ordinario dei genitori al mantenimento e tuttavia necessarie all'armonico sviluppo psico-fisico e all'educazione dei figli.

Ed infatti, il numero sempre più elevato di controversie genitoriali che insorgono nell'ambito e/o all'esito delle procedure di separazione e di divorzio (ovvero tra genitori non coniugati), dando luogo ad un incremento esponenziale del contenzioso, consente di evidenziare con chiarezza come il tasso di conflittualità sia piuttosto elevato anche e soprattutto con riferimento agli aspetti relativi all'obbligo di mantenimento della prole, sia in relazione



alla determinazione della misura del contributo al mantenimento dovuto dai genitori nei confronti dei figli minori ovvero maggiorenni non economicamente indipendenti, sia in relazione all'individuazione delle esigenze rientranti nell'ordinario contributo di mantenimento e di quelle che – invece – ne esorbitano.

Se, da un lato, pare inevitabile, ove tra le parti non vi sia accordo, l'intervento del giudice, per altro verso gli operatori giuridici del settore (giudici, avvocati, ma anche mediatori familiari, operatori dei servizi sociali e socio-assistenziali) avvertono fortemente l'esigenza di limitare i motivi di conflitto che scaturiscono dall'assenza di disciplina normativa in ordine alla definizione delle categorie delle cosiddette "spese straordinarie" e di organizzare la materia sulla base degli arresti giurisprudenziali sul punto.

In quest'ottica molti Tribunali hanno inteso dare vita a dei Protocolli d'intesa con i Consigli dell'Ordine degli Avvocati e con le diverse Associazioni forensi, per rendere fruibile la disciplina applicabile nel caso concreto e fornire linee guida che tengano conto della prassi locali e delle caratteristiche ambientali del territorio per delineare concettualmente le voci di spesa non ordi-

narie, sebbene queste, essendo per definizione imprevedibili nel "an" e non determinabili nel "quantum" perché afferiscono ad esigenze episodiche e saltuarie e, quindi, a tutti quegli eventi imprevedibili o eccezionali non rientranti nelle consuetudini di vita dei figli, non appaiono sempre agevolmente classificabili.

Chi utilizzerà il Protocolli d'intesa dovrà sempre considerare che anche la materia delle spese straordinarie deve avere come pilastro fondante il concetto di "progetto educativo" che i genitori, a prescindere dal loro status di coniugati, separati, divorziati o non coniugati, concordano tra loro per i figli in base alle inclinazioni, alle passioni, alle attitudini, all'impegno mostrato da ciascun figlio durante la crescita, e che deve permanere in caso di modifica dello stesso status, ove compatibile con le nuove condizioni economiche della coppia genitoriale. Tutti i professionisti chiamati in causa devono ispirare il proprio comportamento a rigorosi principi di salvaguardia del nucleo familiare, anche se diviso, e si faranno garanti della tutela dell'interesse del fanciullo attraverso una costante attenzione alla specificità della condizione minorile seguendo il principio di responsabilità sociale.



La più frequente patologia neoplastica dello scheletro, soprattutto nell'anziano

Le metastasi ossee da carcinoma

Il Sig. P.A. ha il padre che in seguito ad una radiografia ha scoperto trattasi di metastasi. Vista l'età del papà ci chiede se conviene fare ulteriori indagini o evitare il tutto.

Le metastasi ossee da carcinoma rappresentano la più frequente patologia neoplastica dello scheletro soprattutto nell'anziano. La comparsa di metastasi ossee suscita nel paziente e nei suoi familiari gravissima angoscia, una sensazione di impotenza davanti ad un destino che è visto come ineluttabile.

Lo spettro della malattia incurabile terrorizza chi deve affrontare questa diagnosi fatta a se stesso o ad una persona cara.

In realtà, la comparsa di metastasi indica certamente la progressione della malattia ad uno stadio in cui non è più possibile sperare nella guarigione, o quasi mai, ma ciò non toglie che ancora molto si possa fare per rallentare l'ulteriore progressione, prolungare la sopravvivenza, eliminare o ridurre i sintomi e concedere una buona qualità della vita per tempi spesso lunghi. La malattia perciò può essere diventata inguaribile (ma in fondo vi sono tante malattie inguaribili come il diabete, le malattie neurologiche, molte cardiopatie ecc.) ma non è certamente incurabile.

È senz'altro vero che alcuni tumori lasciano poco tempo, ma è anche vero che per altri anche la comparsa di metastasi può ancora lasciare spazio alle speranze di diversi anni di vita in buone condizioni. Innanzitutto, in molti casi la diagnosi va confermata con una biopsia; questa è irrinunciabile nel caso in cui il paziente si presenta con metastasi ossee ma senza una storia clinica di un tumore che le giustifichi.

Una biopsia ossea con tecniche particolari permette di ottenere una diagnosi in pochissimi giorni e di ottenere un orientamento sul tumore di partenza in oltre il 70-80% dei casi.

Ma la biopsia è spesso fondamentale per i pazienti con già una storia clinica di tumore, infatti è molto frequente che la biopsia sveli che quella che sembrava una metastasi è invece qualcosa di benigno o che al contrario si tratta di un secondo tumore altrimenti insospettabile che può ricevere le cure più adeguate.

Spesso si vedono pazienti anziani nei quali dopo la scoperta di un'area osteolitica, i familiari assumono un atteggiamento rinunciatario tipo "ormai è vecchio", non facciamolo soffrire inutilmente, tanto gli resta poco da vivere.

Molti di questi casi la biopsia ha fornito diagnosi di mielomi o linfomi che hanno permesso con terapie farmacologiche poco ag-

gressive o poche sedute di radioterapia di migliorare significativamente la qualità della vita residua o addirittura di controllare definitivamente la malattia.

Anche nel grande anziano, perciò è importante fare almeno una biopsia. È un piccolo intervento, molto ben tollerato, e le informazioni che ci fornisce possono avere un impatto estremamente importante per questi pazienti.

Da alcuni anni oltretutto in diversi ospedali ci sono radiologi interventisti che a differenza degli ortopedici che usano l'amplificatore di brillantezza, hanno la possibilità di eseguire la biopsia utilizzando la guida ecografica o la TAC.



In questo modo grazie al fatto di poter visualizzare meglio le lesioni, vedere bene le lisi delle corticali, distinguere bene le parti solide da quelle liquide ecc. ed hanno anche la possibilità di effettuare un campionamento ancora più significativo.

In tanti pazienti, una biopsia ben fatta ha fornito una diagnosi precisa che ha indirizzato verso la terapia corretta, ma in molti altri ha smentito una diagnosi clinica di malattia metastatica. È facile dunque immaginare il sollievo che questi pazienti hanno avuto da un semplice esame.

Una volta ottenuta la diagnosi di metastasi ossea è importante la quantificazione della metastatizzazione anche attraverso ulteriori esami come la Tac in total body, la PET, la scintigrafia ossea in modo da valutare il rischio di frattura.

IMPRESE IN AFFANNO: Il 67 % di addetti in meno

Tullio Mancino (direttore Confcommercio Taranto): «Al più presto i programmi di politiche attive del lavoro e di formazione professionale»

La ripartenza della filiera turistica del post pandemia rischia di essere frenata dalla mancanza di personale. È quanto emerge dall'indagine del Centro Studi Confcommercio Taranto, secondo cui, ad oggi, solo il 33% delle imprese turistiche ha raggiunto il proprio standard di personale in termini di fabbisogno lavorativo.

«Un dato preoccupante, se consideriamo che l'attenzione alla qualità del servizio, divenuta centrale per il turista di oggi, risulta direttamente proporzionale a quella del personale», dichiara il direttore di Confcommercio Taranto, Tullio Mancino.

Tra le figure più difficili da reperire gli addetti alla sala (-46%), seguiti da cuochi e pizzaioli (-29%). Quanto alle modalità di ricerca del personale, solo l'8% delle imprese intervistate dichiara di essersi rivolto ai Centri per



Tullio Mancino

l'Impiego, preferendo affidarsi alla ricerca diretta e al passaparola.

«Nonostante i nostri sforzi – continua Mancino – che nei mesi scorsi si sono tradotti in una iniziativa di Borsa Lavoro con cui abbiamo provato a promuovere un più ampio dialogo tra scuola, imprese e istituzioni, il gap tra domanda e offerta risulta ancora troppo ampio e condiziona in maniera determinante i servizi».

La situazione comporta infatti sacrifici in termini di offerta, se consideriamo che una azienda su tre ha dovuto ridurre il numero di coperti e il 22% degli imprenditori intervistati è stato costretto a rivedere menù e servizi extra.

Secondo Mancino, vi sono alcuni temi su cui non si può più tergiversare. «Occorre avviare al più presto tutti i programmi di Politiche Attive del Lavoro e Formazione

SCOPRI I PRINCIPALI SERVIZI ED I SETTORI IN CUI OPERIAMO



CUP

Un polo della salute per tutte le tue prenotazioni e visite specialistiche online.



Autoanalisi

L'autoanalisi del sangue è uno dei servizi più importanti che la farmacia ti offre. Scopri i vantaggi.



Holter pressorio e Holter cardiaco

È ora disponibile l'innovativo servizio di Holter h24 della pressione sanguigna.



Consegna a domicilio

La farmacia è sempre disponibile a consegnarti i medicinali direttamente a casa tua.



ECG

Effettua l'elettrocardiogramma nella nostra farmacia ogni giorno ed in qualsiasi momento senza prenotazione.



Intolleranze Alimentari

Combatti e preveni le intolleranze alimentari. In farmacia effettuiamo test specifici e personalizzati.



**Farmacia
Monteleone**

Salute Prevenzione Energia

Dott.ssa Paola Monteleone

Via Giotto, 10
San Giorgio Ionico (TA)
Tel. 099 5929525

mail: info@farmaciamenteleone.it



Professionale rivolti a giovani, disoccupati e percettori di misure di sostegno al reddito primo fra tutti il Reddito di Cittadinanza, di cui da mesi si attende invano l'operatività».

Le risorse non mancano: Garanzia Occupabilità Lavoratori e Garanzia Giovani innanzitutto, la prima con una dotazione iniziale di 69 milioni di euro di fondi PNRR che costituisce il perno dell'azione di riforma e rilancio delle Politiche Attive e la seconda, con altri 150 milioni di euro di risorse provenienti dai Fondi Strutturali.

«Bisogna puntare immediatamente – secondo Mancino – su misure di formazione duale innovative come l'Apprendistato di Primo Livello, i cui numeri in Puglia sono pressoché irrilevanti. Consentire ai

giovani di integrare il proprio percorso di studi con una esperienza in azienda può fornire una risposta efficace alle difficoltà delle imprese di reperire profili professionali specializzati,



aumentando i livelli di occupazione giovanile e incentivando al tempo stesso le aziende grazie allo sgravio del 100% riconosciuto dal Governo».

Un esperimento che ha già dato i suoi frutti in altre regioni, che hanno previsto ulteriori bonus per le aziende che decidono di assumere in pianta stabile gli apprendisti (Regione Campania) e legare l'apprendistato ai percorsi di formazione di Garanzia Giovani (Regione Toscana).

«Ma occorre anche riflettere, oltre al corretto rafforzamento dei Centri per l'Impiego, su un coinvolgimento più massiccio delle Agenzie per il Lavoro private, stabilendo un sistema di incentivi per ogni giovane inserito in un percorso di accompagnamento al lavoro e collocato».

Sul tema formazione infine, risulta determinante un salto di qualità in termini dell'offerta, sottolinea ancora il Direttore di Confcommercio: «Le forme di turismo emergenti che si affacciano sul nostro territorio (Crocierismo, Enoturismo, Wedding in primis) necessitano di figure professionali innovative e specializzate che non possono essere lasciate all'improvvisazione, ma vanno riconosciute ed abilitate con programmi specifici. Se c'è una cosa che la pandemia ci ha insegnato è che non possiamo tornare a fare già che facevamo prima allo stesso modo. Serve una forte spinta innovativa su strategie e modelli organizzativi, che veda nella valorizzazione del capitale umano il suo elemento più centrale.

I corpi intermedi sentono forte la responsabilità di accompagnare le aziende lungo questo nuovo percorso, ma abbiamo bisogno di strumenti e di fare presto».

ONORANZE FUNEBRI

TOMMASO LIUZZI

& BUONOCUNTO

UNICA SEDE VIA MINNITI 46 - TARANTO

FUNERALE COMPLETO

EURO 1.190,00

(ANCHE SENZA BUSTA PAGA)

A PARTIRE DA

99.00€

AL MESE*

COMPASS

GRUPPO MEDIOBANCA

Es: 1.190,00 + 12 Rate • Tasso zero • Interessi zero

ZERO SORPRESE - ESITO IMMEDIATO UNICA AGENZIA CONVENZIONATA

VIENI A TROVARCI IN SEDE VIA MINNITI 46

TARANTO TEL. 099 45.25.659 347.97.12.774 - 329.00.52.741 - 345.84.96.977

Il pane di Laterza: viene prodotto ancora secondo la tradizione e riveste un valore identitario per il territorio

UN'ANTICA STORIA DI DONNE

Nadia Giannico, imprenditrice nel settore del food e dell'accoglienza, l'«anima» e l'ambasciatrice del «Re» della tavola. Lo propone anche a colazione!

di SIMONA GIORGI

La crisi del grano per ora non investe l'Italia e soprattutto non riguarda le produzioni di qualità che utilizzano grani locali come nel caso dei nostri pani tipici della Murgia apulo-lucana di Altamura, Matera e Laterza.

Tipologie di pane simili ma diversi, con caratteristiche ben definite per forma e per sapore. Il Pane di Laterza ha un largo seguito di estimatori, molti esperti gourmet, che lo preferiscono agli altri due per la sua mollica alveolata e per l'inteso profumo di cereale. La produzione di questo pane la si fa risalire al V sec. a.C., ma certamente va avanti con regolarità da almeno 300 anni; sino al secolo scorso il pane a Laterza era un privilegio riservato alle famiglie nobili che potevano impastarlo e cuocerlo presso le proprie dimore, e solo dopo la prima guerra mondiale è divenuto un prodotto popolare per l'alimentazione familiare. Sino agli anni Sessanta lo si impastava in casa e si mandava a cuocerlo al forno, essendo vietata la cottura in autonomia, pena il pagamento di un'amenda.

La produzione del pane a Laterza era strettamente legata al mondo femminile: dalla preparazione dell'impasto nelle case alla gestione del forno che era infatti tenuta da una donna che solitamente lo prendeva in fitto (a *furnele* – la fornaia) e che si avvaleva dell'aiuto di 3 operaie (i *fraschere*) che avevano il compito di preparare la legna del forno, di ritirare dalle



famiglie le forme dell'impasto crudo (distinte dalle iniziali o da un segno), di consegnare il pane cotto e riscuotere il pagamento.

Poi sono arrivati i panifici e il pane ha cessato di essere una produzione artigianale esclusivamente femminile. La produzione è aumentata, e nel 1998 è nato il Consorzio Pane di Laterza, che lo ha fatto

conoscere fuori del territorio locale. La città di Laterza, grazie al suo pane divenuto Marchio Collettivo di Qualità, oggi fa parte dell'Associazione nazionale Città del Pane.

Il Pane di Laterza oggi più che mai riveste un ruolo che va anche al di là del prodotto stesso. La tipica pagnotta dalla crosta dorata da uno o due chili (rara-

mente da 4 Kg) – realizzata alla vecchia maniera cioè con farina di grano duro rimacinata ottenuta da grani coltivati nell'agro laertino e cotta, dopo una lunga lievitazione di sei ore, nel forno riscaldato con legna aromatica di ulivo, nocciolino di albicocca o bucce di mandorle- non può mancare nella dieta quotidiana di chi ricerca il benessere fisico attraverso l'alimentazione o il valore della materia prima utilizzata in ciò che si porta in tavola.

Il pane preparato secondo la ricetta tradizionale, tramandata come preziosa eredità di generazione in generazione, è la migliore risposta che questo territorio possa dare per conquistarsi un posto speciale in quella concezione di vita 'downshifting' che risponde al nuovo modo di godere delle cose lente, a quel nuovo bisogno di riappropriarsi di un tempo li-



bero che si sposa con la ricerca degli antichi sapori e di una maggiore semplicità dei consumi, e che muove importanti flussi turistici. Non a caso il Pane di Laterza è citato nell'Arca del Gusto, il catalogo on line di Slow Food, dedicato alle produzioni di eccellenza minacciate dall'agricoltura industriale e dalle problematiche ambientali.

Il pane dunque come esperienza da vivere in nome della sostenibilità: c'è addirittura chi attorno al pane di Laterza ci ha costruito un racconto come quegli ospiti tedeschi che Nadia Giannico (la simpatica conduttrice de La Ferula, un B&B sito nel cuore del centro storico), ha scoperto essere gli autori/editori di una guida per turisti tedeschi alla ricerca di sapori ed atmosfere autentiche vissute in un viaggio in Puglia, pubblicata in ottobre a Francoforte. E poi c'è la storia della turista



La comitiva di turisti tedeschi in visita in un forno di Laterza, tra loro l'autore di una guida pubblicata a Francoforte in cui si parla del pane di Laterza e di altri prodotti tipici

A destra: Nadia Giannico, imprenditrice nel settore del food e dell'accoglienza



americana, amministratrice di una azienda di panificazione che produce nell'Ohio panini per McDonald's, che è andata via portandosi dietro una grande forma di pane di Laterza. Più incredibile di tutti la storia di Koiki, il giovane chef giapponese che sta portando avanti un progetto internazionale di Slow Food, che lo porterà ad esportare nel suo paese la ricetta e i segreti della lavorazione del Pane di Laterza. Un interscambio culturale facilitato da Domenico Cafarchia, professionista barese, con la passione per il pane di Laterza, specializzato nella promozione e commercializzazione del made in Puglia incentrato su vini e cibi.

Insomma tutti pazzi per il Pane di Laterza! C'è da crederci ad ascoltare Nadia, lasciandosi contagiare dal suo sorriso radioso che mette di buon umore chiunque parli con lei; il pane lei lo ama al punto tale da autoproclamarsi non senza ironia Ambasciatrice del Pane di Laterza. Ai suoi ospiti Nadia il pane lo propone a colazione: condito con un filo di olio evo e i pomodorini. "Meglio della brioche o del croissant!" afferma convinta.



L'occasione per 'raccontare' il suo amato pane, va dal tour experience-degustazione per i suoi amici e ospiti, alla partecipazione ad eventi, iniziative ed ovunque ci sia la possibilità di allestire uno stand, un corner, di partecipare ad un evento o un'ospitata come responsabile

della delegazione laertina della Confcommercio. Tra l'altro, particolare non trascurabile, la sua famiglia con il pane ci lavora, gestendo una attività di distribuzione del pane tra Puglia e Basilicata.

Insomma, ogni occasione è da prendere al volo per promuovere e far cono-

L'INGLESE CERTO perché certificato

FORMIAMO I MIGLIORI TALENTI per la NEXT GENERATION EU

Scegli la scuola più accreditata e stimata

Siamo orgogliosi di rappresentare il marchio British Schools of English nelle Province di Brindisi e Taranto sin dal 1975.

Le nostre sedi sono Centro Esami accreditate per il rilascio delle prestigiose certificazioni Cambridge English.



**Cambridge Assessment
English**

Authorised Exam Centre



British School Taranto
Via Santilli, 2 ang. Via C. Battisti
Tel: 099/7791774
www.britishtaranto.it



British School Brindisi
Via Dalmazia 21/C
Tel: 0831/508298
www.britishbrindisi.it

scere un prodotto, e non solo il pane ma anche l'ottima focaccia, che con le carni cotte al fornello, è uno dei principali motivi di attrazione di Laterza, una cittadina di antico fascino anche per la sua singolare posizione al margine di un profondo canyon che è tra i più suggestivi e ricchi di biodiversità del territorio delle gravine delle Murge tarantine.

Il turismo enogastronomico sta conquistando un numero crescente di appassionati alla ricerca di sapori e tradizioni, per due stranieri su tre il cibo è la principale motivazione di viaggio in Italia, e il pane in questo contesto assume un ruolo identificativo di un territorio e dei valori legati alle radici. Tutto questo va insegnato ai giovani, affinché il segreto del Pane di Laterza non si perda per strada, ma diventi anzi sempre di più il brand identitario di una intera comunità.

Nadia Giannico (a sinistra)
con l'imprenditrice americana produttrice
di pane per McDonald's ma sedotta
dal Pane di Laterza



UnipolSai
ASSICURAZIONI

RC AUTO - RC PROFESSIONALI
RAMO VITA - SERVIZI FINANZIARI
SERVIZI ASSICURATIVI

Via Vittorio Emanuele, 205 - 74026 Pulsano (TA)
Tel. 099 5337999 - Cel. 331 1361242
RUI SEZ E000516769 - andreatassicurazioni@libero.it

GRANDE APERTURA!

Sconti spaziali

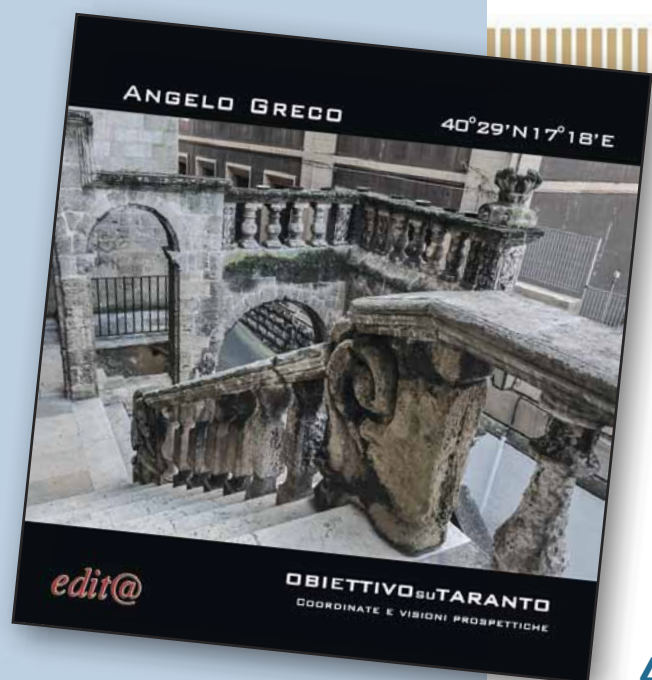
**Per una esposizione più
grande e con tanti nuovi
prodotti ci troverai in
Viale Liguria 40A**

Vi aspettiamo



**MULTI
STORE**

TARANTO



CON ANGELO GRECO OBIETTIVO SU TARANTO

40° 29' N 17° 18' E

Venerdì 15 luglio alle 18:30 presentazione del libro "Obiettivo su Taranto (Coordinate e visioni prospettiche) e inaugurazione della mostra (che si protrarrà per tutto il fine settimana) nella Galleria comunale in piazza Castello. Introduzione di Domenico Sellitti, editore. Presentano Enzo Ferrari (direttore di Taranto Buonasera) e Raimondo Mussolino (presidente del circolo fotografico "Il castello").

Angelo Greco

sono le coordinate gps di un punto nel mezzo del seno più interno del mar piccolo, quello più intimo di un mare che pare lago per la sua conformazione e per le sue acque piatte e calme; questo punto è la media aritmetica delle coordinate di tutte le immagini presenti in questo lavoro.

Si tratta di un itinerario che ripercorre i passi necessari per raggiungere la città di Taranto, non come nell'immaginario che vede i colonizzatori venire dal mare, ma dall'entroterra, partendo dalle campagne. Sembra il racconto di luoghi remoti, ed invece incredibilmente vicini. Per-

corre castelli e masserie, ulivi secolari, ruderi e gravine, e, attraverso profumi di timo e rosmarino, raggiunge il mare. Da qui un viaggio in barca, passando tra miticoltori e citri, con all'orizzonte la città di Taranto. Così il viaggio prosegue per i vicoli della città più antica, da sempre "Taranto Vecchia" per i tarantini, fino a raggiungere i luoghi più cari, come la scalinata di San Domenico, e più intimi, come la cripta di San Cataldo.

Il viaggio termina con uno sguardo al mare, di nuovo, ma stavolta al mar grande, quello che si mescola alle acque del mare aperto. Uno sguardo che diamo restando con i piedi per terra, al sicuro, da quella roccaforte che è il castello aragonese, così caro a noi tarantini.

UN "GRAZIE" A CHI HA SOSTENUTO IL PROGETTO

La realizzazione del libro – sottolinea l'autore, Angelo Greco, è stata possibile grazie all'aiuto di alcune persone.

Innanzitutto Adriana Loffredo che ha voluto che questi luoghi venissero raccontati e che, insieme a Giovanni Colomba, "patron" del Relais Histò, «mi ha aiutato a conoscerne di nuovi».

E poi ringraziamenti a Enzo Ferrari e Raimondo Mussolino, Ignazio Di Napoli, Gianluca Marinelli ed Angela Calabretti. «Infine, ringrazio Lucia, mia moglie, a cui è dedicato questo libro, per avermi fatto incuriosire al mondo ed alle sue bellezze come non avrei potuto fare altrimenti, ma soprattutto per essere al mio fianco, sempre».



SERATA DANZANTE CON ANTONIO DA COSTA

*Il 16 luglio appuntamento alla
"Mimosa all'ippodromo".
Musica e cucina l'accoppiata vincente*

Appuntamento con Antonio Da Costa, musicista, cantante, compositore, arrangiatore e produttore, il 16 luglio prossimo all'ippodromo Paolo VI di Taranto nella location allestita dal ristorante "Mimosa all'ippodromo". Uno degli eventi promossi dal direttore artistico Franco Guitto. Musica e buona cucina si fondono nelle serate d'estate tarantine. Ospite di turno, dunque, Antonio Da Costa.

CURRICULUM ESORDIO

Entra nel mondo della musica suonando sax, flauto, chitarra, percussioni, diplomandosi in contrabbasso. Ben presto sente una passione per la bossa-nova ed il jazz samba creando così la sua prima band nel quale propone un repertorio con brani di Baden Powell, Irio de Paola, e dello stesso Antonio da Costa. La formazione riscuote un discreto successo che durerà 10 anni circa.

Negli anni '90 si trasferisce a Roma. Crea un nuovo progetto musicale, rielaborando brani della musica leggera italiana in chiave di bossa-nova. Questo progetto molto apprezzato lo porterà a suonare in tantissimi club italiani ed esteri.

CONTAMINAZIONI

Dalla bossa-nova, ben presto si farà trascinare dalla tecnica della chitarra flamenca. Si trasferisce, quindi, in Spagna dove seguirà corsi di chitarra a Malaga con il maestro Luis Cordones e a Madrid con il maestro Andres del Palacio. La Spagna lo stimolerà a viaggiare nei paesi dell'America Latina per ampliare le sue conoscenze musicali. Questa esperienza lo porterà a contaminare la sua cultura artistica, creando e scrivendo brani che anticiperanno i tempi e le mode e che diventeranno successi internazionali.

IL SUCCESSO

Nel '94 viene pubblicato dalla etichetta Polygram Spagnola il disco "Casa Manana" che contiene il brano "Tequila boom boom" che in brevissimo tempo diventerà un hit internazionale. Seguiranno Parranda, Soca Soca, Vado Lavorando, Il Ginecologo del Ritmo, etc...

DISCOGRAFIA

Dal '94 ad oggi ha realizzato 18 CD pubblicati dalle etichette discografiche: Polygram, American Records, Level one, Irma, Sony, Pachanga Production, Smilax, Stranamente music. Il suo modo di creare musica è fondere esperienze vissute con popoli di etnie differenti mescolandole al



colore ed il sapore inconfondibile della sua terra, la Puglia. Il suo stile chitarristico nasce dall'applicazione di tecniche di altri strumenti (come la percussione, il tres cubano, il sitar indiano, lo shamisen giapponese) sulla chitarra, creandone una sua personale tecnica.

TV

Ha lavorato come chitarrista nell'orchestra della Rai al programma televisivo "IMPROVVISANDO" (produzione di 30 puntate). Tantissime apparizioni su emittenti private sparse in tutta l'Italia. Co-presentatore e direttore artistico nella trasmissione di alto successo "L'AI A SUONI E DANZE DEL MEDITERRANEO" trasmessa su TELENORBA (produzione di 36 puntate).

COLLABORAZIONI

OLUDUM (Brasile), LOS DEL RIO (Spagna), SBS (Cuba), CANDY MAN (Cuba), TULLIO DE PISCOPO (Italia), TONY ESPOSITO (Italia), LOS LOCOS (Italia).

TEATRO E CARTOON IN VILLA PERIPATO

*“Mi Separo2” per i più grandi
e gli “Ipergalattici” per i più piccoli
il 14 e 15 luglio per la rassegna estiva 2022*

La Rassegna Estiva 2022 voluta da Il Palcoscenico Taranto srl ed organizzata dal direttore artistico Gabriella Casabona nella zona Teatro della Villa Peripato la prossima settimana propone ben due appuntamenti.

Giovedì 14 luglio a salire sul palco è la Compagnia "Piccola Ribalta" di Bari con la commedia comica brillante in due atti dal titolo "Mi Separo 2", con la regia di Franco Spadaro. Costo del biglietto posto unico numerato €15,00 + 1 euro di prevendita. Info e prenotazioni al 339.4760107. Mi Separo 2 - Delirio familiare – è un lavoro teatrale che nelle repliche tenute nei diversi teatri sta ottenendo un notevole successo di pubblico, grazie ad uno spaccato di vita coniugale, quotidiano, in cui in tanti si possono rivedere. "Mi Separo2" sequel della commedia comica Mi Separo, offre un realistico scorcio sulla figura, in costante cambiamento, della famiglia occidentale contemporanea. Lo spettacolo, ricco di umorismo si consuma durante un invito a pranzo che, di fatto, non si consumerà. Si ride molto, ma si prova anche una grande tenerezza nei confronti di una generazione quella che è ancora in bilico tra l'essere figlio e diventare genitore. Le risate sono assicurate!

Venerdì 15 luglio invece in Villa Peripato arrivano gli IPERGALATTICI. Il noto gruppo lecchese che proporrà al pubblico presente, grandi e piccini, le sigle dei cartoon più visti. Costo del biglietto posto unico numerato €10.00 + 1 euro di prevendita. Info e prenotazioni al 339.4760107. Uno spettacolo scintillante e divertente che farà cantare tutti coloro che amano, o hanno amato da bambini, le sigle dei cartoni animati più famosi e seguiti in tv, compresi quelli della Walt Disney. La band, nominata nel 2018 miglior Cartoon



Cover Band italiana con la vittoria al Cartoon Music Contest-Lucca Comics and Games, esegue nei suoi live le più belle sigle dei cartoni anni '70-'80-'90 e 2000 e le colonne sonore Disney con una scaletta che comprende più di 60 brani, regalando così al suo pubblico uno show sorprendente, ricco e coinvolgente. Salite sulla navicella ipergalattica e sarà un viaggio fantastico ed inaspettato nei ricordi. Gli artisti, che indosseranno gli abiti dei personaggi dei cartoon, a fine spettacolo saranno a disposizione di quanti vorranno farsi un selfie. I bambini si diventeranno un mondo e insieme ai loro genitori potranno cantare a squarcia-gola.

Entrambi gli spettacoli hanno inizio alle 21 con ingresso alle 20,30.

ARRIVANO GIANNI CELESTE

LA BANDA DELLA FINANZA E IL SUMMER FESTIVAL

AL VIA ANCHE IL FESTIVAL CHITARRISTICO "CITTÀ DELLO
JONIO", A MASSERIA PALESI "SIAMO TUTTI PRIDE"

Un luglio ricchissimo. Di eventi, di appuntamenti tra spettacolo, teatro, musica, cultura ed enogastronomia. Il Sud della Puglia, come sempre, prevede una serie di momenti da non perdere.

Attesissimo a Taranto il concerto di **Gianni Celeste** di **sabato 9 luglio al teatro Orfeo**. Il cantante neomelodico, fenomeno social grazie alla hit «Povero gabbiano», arriva a Taranto sul palco alle ore 21. Si tratta del secondo appuntamento dell'Orfeo Summer Festival. Grazie ad una canzone di oltre trent'anni fa, il cui vero titolo è «Tu Comm'a Mme», Gianni Celeste ha conquistato anche la generazione Z diventando virale su Instagram e Tik Tok con circa 200mila video. Tra i suoi interpreti più apprezzati Gianni Morandi, che ha postato sui social la propria versione del brano ma sono stati

in molti a dilettarsi sulle note del brano. L'icona del genere neomelodico, porterà il suo "Povero Gabbiano Tour 2022", anche nella Città dei due mari.

Domenica 10 luglio alle 21.00 Piazza Giovanni XXIII a Francavilla Fontana accoglierà **la Banda Musicale della Guardia di Finanza** diretta dal Ten. Dario Di Coste per una serata ricca di suggestioni musicali che omaggerà Francavilla Fontana e la sua tradizione bandistica.

L'evento, a cura dell'Amministrazione Comunale in collaborazione con l'UNUCI e la Società Operaia di Mutuo Soccorso in occasione dei 120 anni dalla sua fondazione, sarà condotto da Claudia Turba di Radio Antenna Sud.

Il Maestro Dario Di Coste,



CONCERTO
BANDA MUSICALE DELLA
Guardia di Finanza

Direttore Ten. Dario Di Coste

10 LUGLIO 2022

ORE 21:00

PIAZZA GIOVANNI XXIII - FRANCAVILLA FONTANA

francavillese, dopo essersi Laureato in Beni Musicali, ha conseguito i diplomi in Clarinetto, Strumentazione per Banda e in Composizione. Molti suoi brani sono commissionati ed eseguiti da vari ensemble, orchestre di fiati e formazioni bandistiche su tutto il territorio nazionale. Alcune sue composizioni sono state eseguite in vari paesi europei e nel continente americano. Ha diretto molteplici concerti con varie formazioni bandistiche e orchestre di fiati, e dal 2005 al 2018 è stato maestro direttore della Banda Musicale "Giuseppe Verdi" di Francavilla Fontana. Dal 2018 è Maestro Vice Direttore nella Banda Musicale della Guardia di Finanza. La partecipazione al concerto è libera e gratuita.

Gemelli Diversi, Sottotono, Anna Tatangelo, Sabrina Salerno: sono alcuni degli ospiti che, quest'estate, faranno tappa a Taranto per la rassegna "Summer Festival". Tantissimi appuntamenti, a luglio e agosto, in programma al Mon Rêve che ha organizzato un ricchissimo cartellone con il supporto di Programma Sviluppo. Concerti vicino al mare in grado di regalare emozioni a tarantini e pugliesi ma anche ai tanti turisti che, in questo periodo, affollano il litorale e l'entroterra.

Giovedì 14 luglio dj Pigna



Fabiano Marti e Ivana Oliva

from Rigatoni Formentera. Federico Pigna, con il suo format, ha infiammato le notti di Formentera e girato l'Italia per proporre una serata all'insegna dell'allegria e della buona musica, con un'attenzione speciale per l'italianità.

Al via la sesta edizione del **Festival Chitarristico Internazionale "Città dello Jonio"**; nato nel 2017 da un'idea del direttore artistico M° Maria Ivana Oliva, Presidente dell'Associazione musicale "Guitar Artium", l'evento pone i riflettori sulla "chitarra" con l'intento di offrire al territorio un connubio di musica di qualità

e valorizzazione delle risorse culturali della città di Taranto.

Il Festival si apre **lunedì 11 alle ore 18.00 presso il Castello Aragonese** con l'inaugurazione della mostra "Daniel Fortea (1878-1953)" dove saranno esposte le foto inedite di spartiti manoscritti e documenti vari appartenenti al Maestro Fortea grande erede della tradizione musicale spagnola di F. Tarrega. A seguire una Conferenza dal titolo "Daniel Fortea (1878-1953) -Eredità della tradizione spagnola" con la partecipazione di David Eres Brun - Direttore dell'Istituto di ricerca musicale di Valencia, del musicologo Luigi Ferro e degli eredi della "Scuola di Fortea": Fernando David Lopez -Direttore della Biblioteca Fortea di Madrid e José Maria Lopez. Durante la Conferenza sarà consegnato il Premio "Città dello Jonio", conferito dalla città di Taranto e si esibirà l'orchestra "Andrés Segovia" diretta dalla prof.ssa Maria Ivana Oliva.

A seguire, alle ore 21.00, concerto di **Davi Eres Brun** (Spagna).



Carlos Piñana e Miguel Angel Orengo



Il Festival prosegue il 13 alle 18.30, al Castello Aragonese, con il "Concerto Giovani Talenti" dove si esibiranno: Enrico Mastrobuono, Samuele Orlando, Gabriele Boccuni, Giorgia Scudella, Alisia Chiffi, Emanuele Pisano, Giulia Berardi, Chiara Grano, Ginevra Cosenza, Sabrina Sammarco, Claudio Cossu, Francesca Tagarelli, Noemi Bargelloni, Simone Pentassuglia.

Alle 21.00 di scena **Mariano Gil**, chitarrista argentino che si esibirà anche con il Ronroco, strumento originale affine alla chitarra.

Giovedì 14 alle 21.00 lo scenario del Castello vedrà la performance dei musicisti spagnoli **Carlos Pinana & Miguel Angel Orengo** - chitarra flamenco e percussioni con un programma variegato e dalle sonorità tipiche della Spagna.

Prosegue il programma della ottava edizione del **Festival agricolo-culturale Notte Verde**, che terminerà nel Borgo di Cisternino il 18 e 19 agosto presso la Masseria Capece.

Anche quest'anno il Festival è curato ed organizzato dall'Associazione Urbietterre e patrocinato dall'Amministrazione comunale e da enti privati ed istituzionali.

Il **14 luglio** "Coloriamo il

cielo" in via della Fiera con la collaborazione della associazione Il Curro, presentazione di una installazione artistica, una mongolfiera e aquiloni dipinti su raso, che resterà in loco fino a fine settembre.

In Via Manzoni, invece, 'Immersione nei colori' con la collaborazione di Varisvari, evento di live painting con musica e food.

Masseria Palesi a Martina Franca accoglie l'evento **«Siamo tutt3 pride» domenica 10** per sensibilizzare la Puglia alla ricchezza dell'unicità.

L'evento gratuito apre i cancelli alle ore 18.00, avviando la serata con la tavola rotonda

presentata dalle KarmaB che vedrà la partecipazione di Miki Formisano, presidente di CEST, la dottoressa Antonella Palmitesta e la dottoressa Paola Biondi sul tema "diritti e libertà di essere se stessi".

A seguire Cathy La Torre, avvocato e attivista per i diritti umani, presenterà il suo libro «Ci sono cose più importanti», raccontando le storie di lotta e coraggio che vive e supporta. Al termine del suo intervento è previsto il firmacopie del suo libro.

A concludere la serata musica, risate e riflessioni generate dalle performance di Pierluca Mariti, conosciuto come «piuttostoche», le splendide dive KarmaB, il comico Paolo Camilli e l'attrice comica Annagaia Marchioro.

L'evento "Siamo tutti pride" è sostenuto da WildSide, studio legale specializzato in diritto di famiglia, diritto civile, diritto della privacy, diritto all'immagine, proprietà intellettuale e da Cest, Centro Salute Trans e Gender Variant, che offre servizi di accoglienza, consulenza e sostegno psicologico e sessuologico, psicoterapia, perizie, consulenza e assistenza legale, medica.

SIAMO TUTT3 PRIDE

Storie di unicità,
diritti e libertà
di essere se stessi.

Ospiti:
**CATHY LA TORRE - PAOLO CAMILLI - PIERLUCA MARITI
KARMA B - MIKI FORMISANO - ANTONELLA PALMITESTA
PAOLA BIONDI - ANNAGAIA MARCHIORO**

10 LUGLIO 2022
Masseria Palesi - Martina Franca (TA)

Solcia, Di Marco, Lo Duca: tre colpi

Fotoservizio Francesco Miglietta

di LEO SPALLUTO

direttoreweb@lojonio.it

Ufficiale anche
la permanenza
di Roberto Pierno

Lo spartiacque era noto. La data fatidica era quella dell'1 luglio. Con la partenza ufficiale (anche burocratica) della nuova stagione sarebbero arrivati anche i primi acquisti della Virtus Francavilla. E così è stato. Sono tre i colpi di mercato messi a segno dal dg Fracchiolla e dal ds Antonazzo per rinforzare la rosa: il primo nome, lungamente inseguito è stato quello di Daniele Solcia, proveniente dall'Atalanta a titolo temporaneo. Il giovane difensore lombardo, classe 2001, è cresciuto nel settore giovanile nerazzurro. L'esordio in prima squadra è avvenuto nella stagione 2019/2020 con la maglia dell'Ac Ponte San Pietro in serie D girone B, con cui ha disputato 26 partite ed 1 gol. Nella stagione 2020-2021, all'esordio tra i professionisti, ha collezionato 22 partite ed un gol in serie C girone A con la maglia della Lucchese. Nella scorsa stagione ha militato tra le file del Seregno Calcio, serie C girone A, scendendo in campo per 16 volte e siglando anche un gol. Complessivamente, nonostante la giovane età, ha già collezionato 73 presenze e due gol in carriera. Il calciatore sarà a disposizione di mister Calabro per il pre-raduno alla Nuovarredo Arena.

È stato anche raggiunto l'accordo per l'acquisizione, a titolo temporaneo, di Tommaso Di Marco, proveniente dall'Fc Torino. Il giovane centrocampista classe 2003, è cresciuto nel settore giovanile granata. Nella scorsa stagione ha collezionato 28 presenze, 2 reti ed 1 assist nel Campionato Primavera 1.

L'ultimo colpo annunciato, stavolta a titolo definitivo, riguarda Alessio Lo Duca. Il giovane centrocampista classe 2003, è cresciuto nel settore giovanile dell'Atletico Terme Fiuggi. Nella scorsa stagione ha collezionato 27 presenze nel Campionato di serie D girone F con la squadra laziale.

Ma il mercato non si ferma, come ha spiegato il direttore sportivo Angelo Antonazzo ai microfoni di Antenna Sud.

«L'arrivo di Lo Duca – ha spiegato – è merito anche del lavoro di scouting già svolto a metà maggio e che adesso sta avendo i suoi frutti. Di Marco invece è un giocatore destinato ad avere un futuro importante. Lo scoprirete. Sicuramente il reparto in mezzo al campo verrà completamente cambiato. Stiamo ragionando col mister Calabro per trovare le caratteristiche più idonee per fare il suo calcio». Ufficiale anche la permanenza di Roberto Pierno. Il terzino barese, classe 2001, dopo 34 presenze, 3 gol e 6 assist nella scorsa stagione, continuerà ad indossare la maglia biancazzurra».

Il conto alla rovescia, nel frattempo, è cominciato: il preraduno del 15 luglio è sempre più vicino. La macchina Virtus sta per ripartire.



Nuovi arrivi.
Dall'alto:
Alessio Lo Duca,
Daniele Solcia
e Tommaso
Di Marco

A destra:
il ds Antonazzo





Taranto, Di Costanzo è ambizioso

di LEO SPALLUTO

direttoreweb@lojonio.it

«Vorrei migliorare i risultati dello scorso anno.

La squadra nascerà attorno a Marsili»

L'entusiasmo non manca. Come la voglia di far bene e di coltivare qualche ambizione in più. Nello Di Costanzo, nel giorno della sua presentazione ufficiale assieme al nuovo staff tecnico, non nasconde la volontà di puntare in alto. Di superare il recente passato. Di conquistare quei playoff che il Taranto, nella scorsa stagione, ha "accarezzato" per l'intero girone d'andata.

Poi sfumati dopo un ritorno a dir poco... traballante.

Ma il passato è passato, comincia un'era nuova e per l'occasione, nel ritrovo con la stampa, il nuovo avvio è "benedetto" dalla presenza del vicepresidente Enzo Sapia, dell'amministratore delegato Rino Alfonso, del procuratore speciale Vittorio Galigani e del direttore sportivo Nicola Dionisio. C'è anche l'in bocca al lupo dell'amministrazione comunale rappresentata dall'assessore Fabiano Marti (già allo sport, ruolo ora ricoperto da Gianni Azzaro).

Innanzitutto i nomi: Di Costanzo sarà coadiuvato da Francesco Di Nardo come allenatore in seconda, Filippo Argano preparatore atletico, Vincenzo Marinacci preparatore dei portieri (un ritorno), Mario Spataro match analyst, Davide Sarli team manager.

Da registrare il ritorno di Giuseppe Volpe quale responsabile sanitario e medico

VENDI O COMPRI CASA? SCEGLI NOI!!!



AGENZIA IMMOBILIARE

De Bartolomeo

...da sempre la casa dei tuoi sogni

seguici anche su  **VIALE MAGNA GRECIA, 261 - TARANTO**
TEL. 0997302293**www.agenziaimmobiliaredebartolomeo.com**

sociale.

Le parole d'esordio girano attorno al salto di qualità. Di Costanzo quasi lo promette, pur apprezzando il lavoro di mister Laterza che lo ha preceduto. «Penso – dichiara – che quest'anno si possano creare i presupposti per fare meglio rispetto alla scorsa stagione. Sono qui con umiltà e ambizione, riproporre lo stesso obiettivo sarebbe limitante».

La ricetta passa attraverso un rinnovamento quasi totale della rosa sicuramente non basato su grossi nomi. Sarà un Taranto più giovane che crescerà attorno a capitano Marsili (anche se non mancano, sul giocatore, le pressioni da tante "sirene" della serie D). Di Costanzo spera di poter lavorare già all'inizio del ritiro, previsto il 20 luglio, con almeno l'80% della nuova rosa a disposizione. Ci sarà ancora la difesa a quattro, sotto il profilo del modulo di gioco, ma non mancheranno le variazioni: nell'analisi della scorsa annata Di Costanzo non ha apprezzato la carente propensione del Taranto in zona gol. Aspetto che andrà migliorato, assolutamente.

Il portiere sarà over, ed è ormai una certezza. In difesa si punterà, tra gli altri, sull'under Granata.



Agli scettici, Di Costanzo indirizza un messaggio: «Ho fatto tutte le categorie, anche tredici anni di Serie C e tre di B. Ultimamente avevo accettato solo proposte in D. Per me Taranto è l'occasione giusta per ritrovare un certo tipo di calcio. Sono felicissimo di tornare in C con una società così blasonata».

Il viaggio rossoblù sta per cominciare: e compare già all'orizzonte la prima amichevole. Si giocherà allo stadio "Il Castagneto" di Sturno, in provincia di Avellino il 28 luglio alle 17.30: gli jonici affronteranno la rappresentativa dei senza contratto dell'Equipe Campania. Il pallone è pronto a rimbalzare di nuovo.

**ARTIGIANI
DI TARANTO**

**YOGURTERIA
CREPERIA
BUDINERIA**

**GELATERIA
DEL PONTE**

GLI ARTIGIANI DI TARANTO
CONSEGNANO A DOMICILIO
I GELATI. E NON SOLO...

CHIAMACI AL
347 9673879

CONSEGNE
A DOMICILIO

SIAMO APERTI, VENITECI A TROVARE

Dal Camerun a Brindisi, il viaggio di Jordan

Nato a Yaoundè, all'inizio coltivava la passione per il calcio

Ci sono storie da raccontare. Momenti di vita, di riscatto, di bellezza. Che non possono essere taciute, esempi di forza, grinta, determinazione.

Come quella di **Jordan Bayehe**, uno dei nuovi acquisti dell'Happy Casa Brindisi, ala/centro camerunense di formazione italiana che ha firmato un contratto biennale.

Nato il 16/10/1999 a Yaoundè – di 204 cm per 94 kg – è cresciuto nel settore giovanile della Stella Azzurra affrontando le prime esperienze da professionista a Roseto (2018-2020) e Cantù (2020-2022). Il debutto in Serie A avviene alla Pallacanestro Cantù, dove si mette in mostra nella massima serie e registra il career high da 16 punti più 13 rimbalzi e 28 di valutazione nella vittoria su Cremona. La scorsa annata registra una media di 8.5 punti e 5.5 rimbalzi in A2, sfiorando la promozione sfumata in gara cinque della finale playoff.

Convocato per la prima volta lo scorso anno dal Camerun, è tutt'ora stabilmente impiegato in nazionale maggiore in vista delle qualificazioni alla FIBA World Cup 2023.

Il suo idolo è sempre stato Samuel Eto'o, lo sport più praticato e conosciuto nel suo



paese è di gran lunga il football.

La storia di Jordan parte dalla sua città natale di Yaoundè, capitale del Camerun con due milioni di abitanti e altrettante contraddizioni. Sesto di ben otto fratelli, all'età di 13 anni può contare già su 198 centimetri che gli consentono di catturare l'attenzione di Roger Dassi, allenatore di pallacanestro e fondatore dell'academy 'Africans Can Play Basketball'.

Il primo allenamento fu un incubo, ma poi è scattata la passione. I fratelli di Jordan contribuiscono economicamente a pagargli i taxi per i viaggi di andata/ritorno dal campo, i genitori credono nelle sue potenzialità e l'intera famiglia lo segue e trascina nelle sue ambizioni. Diversi scout cominciarono a tenerlo d'occhio e il procuratore Maurizio Balducci riuscì a organizzare nel febbraio 2015 un provino in Italia.

«Andò bene, tornai a casa e il 12 aprile ottenni il visto da studente. Ero impaziente e felice di partire per l'Italia, mi sembrava di sognare. Poi, quando mancavano un paio di giorni, mi assalì un po' di paura. Lasciavo casa, gli affetti più cari per qualcosa di nuovo. Dopo poche settimane capii di aver fatto la scelta giusta». La Stella Azzurra Roma, società all'avanguardia nel settore giovanile, decide di investire su di lui. Bayehe completa la trafila e acquisisce la formazione italiana.

Nel febbraio 2021 il cerchio della vita compie la sua curva finale. Jordan viene convocato per la prima volta in nazionale maggiore camerunense per le qualificazioni ad Afrobasket. Sede delle partite, Yaoundè, casa sua. La prima vera occasione per rivedere la sua famiglia a distanza di sei anni da quando fece le valigie per partire in Italia. «Un'emozione indescrivibile. Al palazzetto era ammesso un numero limitato di persone e loro sono riusciti a entrare: per la prima volta mi hanno visto giocare dal vivo, ero davvero emozionato».

In bocca al lupo, Jordan.



SMIA spa

Veicoli industriali e commerciali



DREAMS
in
Motion



S.S. 7 Appia Km. 63 - Massafra (TA)
tel. 099 8804545 - 8801023

www.smiaspa.it

SALDI
FINO AL 50%



PRIMA RATA
IN AUTUNNO



Dal 1959 le mani dei nostri artigiani danno vita a collezioni interamente prodotte nei nostri stabilimenti in Italia, nel pieno rispetto di persone, ambiente e leggi. Questa è Divani & Divani by Natuzzi.

**A LUGLIO DIVANI&DIVANI BY NATUZZI
DIVENTA VALORE & VALORE: LA NOSTRA
QUALITA' & PREZZO RIDOTTO FINO AL 50%.
E PAGHI IN AUTUNNO CON INTERESSI ZERO.**

TARANTO – Via Campania, 122 - T. 099 336629
LECCE – Superstrada BR-LE, 15 - T. 0832 498250
BRINDISI - Piazza di Summa, 4 - T. 0831 591088
CASARANO – Via Alto Adige angolo via F.Ferrari - T. 0833 504306
OUTLET LECCE – Viale Leopardi, 125 - T. 0832 318203

by NATUZZI
DIVANI & DIVANI

DIVANIEDIVANI.IT

Offerta valida fino al 31 luglio 2022 nei punti vendita aderenti, salvo diverse disposizioni regionali e non cumulabile con altre iniziative in corso. Fino a 30 mesi - prima rata a 90 giorni - importo finanziabile da € 1.000 a € 20.000. Esempio rappresentativo riferito alla casistica più ricorrente per il settore "Arredamento Grandi Superfici" relativo al periodo di osservazione 01/01/2021-31/12/2021: € 2.000 (importo totale del credito) in 24 rate da € 85 - TAN fisso 0% TAEG 3,87%. Il TAEG rappresenta il costo totale del credito espresso in percentuale annua e include: interessi € 0, costi per fattività istruttoria € 40, imposta di bollo su finanziamento € 16, bollo su rendiconto annuale e di fine rapporto € 2 (per importi superiori a € 77,47)/imposta sostitutiva 0,25% importo finanziato, spesa mensile gestione pratica € 2, importo totale dovuto (importo totale del credito + costo totale del credito) € 2.093,10. Offerta valida dal 01/07/2022 al 31/07/2022. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le informazioni precontrattuali richiedere sul punto vendita il documento "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" (SECCI) e copia del testo contrattuale. Salvo approvazione Agos Ducato S.p.A. Divani&Divani by Natuzzi opera quale intermediario del credito NON in esclusiva.