

SPINAZZOLA I LAVORI DI APPROFONDIMENTO SI SONO TENUTI IN TRE AZIENDE DELLA CITTÀ CON UNA METODOLOGIA PR

Prodotti locali, bene da valorizzazione

Uno stage per diciotto aspiranti esperti di marketing territoriale delle eccellenze loc



SPINAZZOLA Alcuni degli studenti impegnati nel corso

ANDRIA COMPLETANO IL QUADRO BURRATIVE E BUON VINO

E il tartufo della Murgia

attira turisti gastronom



Ricerca del tartufo sulla Murgia

formazione, professionalità le normative di impianti di vigilanza necessari per tu questa attività nascente. I tutto potrebbe rivelarsi in una buona risorsa dal pur vista turistico e commerciale L'appuntamento è quindi domenica prossima presso cantine Torrente.

● **ANDRIA.** Il tartufo della nostra regione sta davvero conquistando sempre di più i rac cogliitori. In tanti si riversano sulla Murgia del nord barese alla ricerca del pregiato tubero. Ma la mancanza di informazioni e normative adeguate per tutelare i tartufai e il tartufo è stato ciò che ha spinto alcune persone a riunirsi in un'associazione. L'associazione che intende promuovere il prezioso tubero in Puglia ma anche in tutto lo stivale con una serie di iniziative che partiranno proprio con la manifestazione Cantine Aperte di domenica prossima.

Il connubio con i migliori vini della nostra terra con le specialità prodotte con il tartufo (taralli, burratine, olio extravergine). In un periodo di crisi così forte, è necessario investire in nuove attività che possano lanciare un nuovo comparto economico, attraverso un regolamento legislativo, tracciabilità,

le Ziammi. Qui si è potuto constatare la valenza del principio della filiera corta, dal grano alla sua trasformazione in farina, da questa con il suo apporto nutrizionale alla pasta e al suo processo di lavorazione seguendo scrupolosa mente le direttive igieniche-sanitarie e di conservazione del prodotto. Sede della formazione degli aspiranti esperti è Ruvo di Puglia Michèle di Bari. Finalità della formazione è quella di creare nuove imprese. Il Gal Murgitapuli è tra i partner del progetto che vede coinvolto il Gal Murgitapuli e tra i partner dell'Alta Murgia.

Lavori da 98 giorni! Ai Nuzzi di Andria

● **ANDRIA -** Nel marzo scorso è stato presentato, nell'auditorium della scuola, il progetto di ampliamento del Liceo scientifico statale "Nuzzi" di Andria. Il nuovo edificio (con impianti fotovoltaici), comprendente, su due piani, 20 località a 18 aule e 2 laboratori ed un piano interrato (da adibire a deposito, archivio o a spazi attrezzati specifici), sarà collegato all'edificio attuale di via Cinzio Violante da un corridoio, per cui non si avranno due edifici, ma, in sostanza, uno. La Provincia Bat, alla presenza di quelli della Giunta di Andria, resero noto lo scadenzario dei prossimi adempimenti: il 5 aprile scadenza del termine per presentare le offerte per partecipare alla gara-appalto; il 9 aprile apertura delle buste contenenti le offerte; entro maggio, poi, aggiudicazione provvisoria; quella definita avverrà entro giugno; entro luglio avverrà la stipula del contratto e, dunque, entro il prossimo agosto dovrebbero essere avviati i lavori.

● **SPINAZZOLA.** Uno stage per diciotto aspiranti esperti di «Marketing Territoriale e Valorizzazione del Prodotto Tipico» si è svolto in tre aziende di Spinazzola. I corsi sono formati dal CIOFS/FP in tre aziende di Spinazzola. La loro fascia di età tra i 20 e i 45 anni, composta da neodiplomati laureati e disoccupati residenti nelle città di Ruvo, Terlizzi, San Michele di Bari. Finalità della formazione è quella di creare nuove imprese. Il Gal Murgitapuli è tra i partner del progetto che vede coinvolto il Gal Murgitapuli e tra i partner dell'Alta Murgia.

Le aziende visitate sono state quella della Lara di Cosimo Fortna specializzata in artigianato artistico che pratica la lavorazione della pelle tinggiata a mano per realizzare oggettistica. La cui particolarità è quella di utilizzare come elementi decorativi veri elementi naturali riconducibili al territorio del Parco Nazionale dell'Alta Murgia (spighe di grano, foglie di quercia, ramoscelli di ulivo). Agli allievi sono state mostrate alcune delle fasi del procedimento partendo dalla composizione dell'elemento decorativo, la tinteggiatura a tampone e la patinatura delle pelli, applicate alla realizzazione di una rilegatura di un piccolo tomo. Tecnica riconducibile a quella dei maestri librai del cinquecento. Successivamente il gruppo ha visitato il panificio Elieffe di Maria Rita Catino, una società specializzata in prodotti tipici e tradizionali da forno. Per poi giungere come ultimo appuntamento al pastificio realizzato recentemente "Rio Murgia", dove i corsisti sono stati accolti dal presidente Raffae-