azione preventiva e di profilassi contro la diffusione di malattie infettive, ha emesso la relativa ordinanza in cui sono precluse ai bagnanti i seguenti tratti costieri: 1) la zona portuale; 2) la

puratore cittadino di Bisceglie con una fascia di rispetto di 500 metri lineari a monte ed a valle dello scarico; 4) tratto di costa da 200 metri a nord del punto di prelievo n. 95 (500 metri a sud fogna

Ma la priorità più evidente sulla litoranea di levante è la necessità di interventi di bonifica delle spiagge chi si presentano piene di rifiuti.

[luca de ceglia]

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

Prodotti locali, bene da valorizza

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

SPINAZZOLA. Uno stage per diciotto aspiranti esperti di «Marketing Territoriale e Valorizzazione del Prodotto Tipico» si è svolto in tre aziende di Spinazzola. I corsisti sono formati dal CIOFS/FP formazione professionale Puglia. 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 quella dell'inserimento in aziende o quella di creare nuove imprese. Il Gal Murgiapiù è tra i partner del progetto che vede coinvolta l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" Facoltà di Economia e Commercio, Istituto tecnico Padre A.M. Tannoia, CIOFS/FP Puglia. Ad accompagnare il gruppo per il Galmurgiapiù l'attivissimo promotore Mario Pansini e la tutor alla formazione Marilena Mastrorilli. Tema conduttore dello stage: l'Alta Murgia nei suoi prodotti agroalimentari e non solo.

Le aziende visitate sono state quella della ditta Lara di Cosimo Forina specializzata in artigianato artistico che pratica la lavorazione della pelle tinteggiata 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 uno piccolo tomo. Tecnica riconducibile a quella dei maestri librai del cinquecento. Successivamente il gruppo ha visitato il panificio ElleEffe di Maria Rita Catino, una società snc 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 Raffaele Zianni. 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 scrupolosamente le direttive igieniche-sanitarie e di conservazione del prodotto. Sede della formazione degli aspiranti esperti è Ruvo di Puglia centro da cui oltre alla parte teorica si è scelto di aggiunge quella pratica e sperimentale, raggiungendo volta per volta le realtà produttive dell'Alta Murgia.

SPINAZZOLA Alcuni degli studenti impegnati nel corso

Lavori tra 98 giorni Al 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 locali (che dovrebbero essere adibiti a 18 aule e 2 laboratori) ed un piano interrato (da adibire a deposito, ad 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. *[mpal]*

ANDRIA COMPLETANO IL QUADRO BURRATINE E BUON VINO

E il tartufo della Murgi attira turisti gastronom

ANDRIA. Il tartufo della nostra regione sta davvero contagiando sempre di più i raccoglitori.

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 iniziaitive che partiranno proprio con la manifestazione Cantine Aperte di domenica prossima.

Il connubio con i migliori vini della nostra terra con le specialita' 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,

Ricerca del tartufo sulla Murgi

formazione, professionalità te le normative di impiantis vigilanza necessari per tu questa attività nascente. I tufo potrebbe rivelarsi q una buona risorsa dal pur vista turistico e commercia

L'appuntamento e' quind domenica prossima press cantine Torrevento.