

# Spello Il Comune è il primo in Umbria nella classifica del ministero per la Pubblica amministrazione Calano del 62% le assenze per malattia

*L'assessore Ciancaleoni: "Dato positivo ma non siamo mai stati fannulloni"*

Chiara Zuccari

SPELLO - E' il Comune di Spello ad occupare il primo posto della classifica stilata dal Ministero per la pubblica amministrazione e l'innovazione relativa alla riduzione dei giorni di assenza per malattia dei dipendenti pubblici impiegati nell'ente locale. Una riduzione pari a ben il 62%. Un dato rilevante in tempi in cui si parla dei costi della macchina pubblica, troppo spesso avvicinati a concetti quali inefficienza e scarsa produttività. Il dato va però analizzato attentamente, infatti è molto più semplice che una così drastica riduzione ci sia in un piccolo Comune, come quello di Spello appunto - dove i dipendenti sono 54 - rispetto ad amministrazioni molto più grandi. Un calo delle assenze per malattia comunque significativo. Tanto per chiarire basti pensare che a settembre 2010 (il raffronto e la classifica sono state stilate prendendo in considerazione questo mese dell'anno scorso rispetto a quello di quest'anno) le giornate di malattia utilizzate complessivamente dai 54 dipendenti furono 50, mentre nello stesso periodo del 2011 le giornate sono state appena 19. "Il risultato - illustra l'assessore al personale Vittorio Ciancaleoni - è certamente positivo per Spello ed è motivo d'orgoglio. Tuttavia è bene chiarire che i dipendenti di questa amministrazione non sono stati fannulloni l'anno scorso e stakanovi-

**Da domani a domenica l'evento di Confesercenti**

## Degustazioni di qualità e piatti tipici Scocca l'ora di "Ben bevuto Novello"

FOLIGNO - (Chizu) Dopo la birra ora tocca al vino, quello novello per l'esattezza. Un intero fine settimana dedicato alla degustazione di questo prodotto in alcune tra le più rappresentative attività del territorio folignate e del suo comprensorio. Si tratta di "Ben bevuto Novello", evento organizzato dalla Confesercenti Umbria che, quest'anno per la prima volta, si svolgerà a Foligno, Trevi, Montefalco, Nocera Umbra e Umbertide. Ad illustrare cosa accadrà è la presidente della sede locale di Confesercenti Cristiana Mariani: "Abbiamo selezionato quelle che ritenevamo le attività più rappresentative e particolari del territorio e in ognuna di loro nelle giornate di venerdì 11, sabato 12 e domenica 13, sempre a partire dalle 18, sarà possibile degustare vini novelli non solo umbri ma provenienti da ogni parte d'Italia. La degustazione avrà un costo di cinque euro e in abbinamento ogni attività proporrà anche degli assaggi di tipicità umbre, cibi diversi che ben si accompagnano al vino". A Foligno le degustazioni si svolgeranno in via Gramsci nel ristorante La Piazzetta del Mangiar bene, in piazza della Repubblica nell'Antico Caffè della Piazza, in via Pierantoni all'Osteria dei Picari, in Corso Cavour presso la panetteria Pane e Dintorni e in piazza dell'Erba al Green Freshfruit. Altre degustazioni si svolgeranno a Trevi, in località Bovara all'Osteria del Magnà e Bè, a Montefalco in Corso Mameli presso il Ristorante Hotel degli affreschi e nel territorio di Nocera Umbra sul monte Alago a La Taverna de Cincichia. "Abbiamo voluto che le degustazioni si svolgessero in attività diverse ma tutte di elevata qualità, il costo - ha concluso la Mariani - è accessibile a tutti.



Comune di Spello Meno assenze per malattia

*C'è monsignor Vittorio Peri*

## Marie Cristine Prima conferenza

FOLIGNO - Nuovo appuntamento per la sezione folignate dei Convegni di cultura Maria Cristina presieduto da Franca Scarabattieri. Questo pomeriggio, alle ore 16.30 presso la sala conferenze della Biblioteca Jacobilli, a palazzo Andreozzi in piazza San Francesco, inizia infatti il ciclo annuale di conferenze delle Marie Cristine. Protagonista del primo incontro è monsignor Vittorio Peri, vicario della diocesi di Assisi - Nocera Umbra, che è stato chiamato a trattare il tema "Teologia Mariana dipinta sulle icone". Alla conferenza sono invitati a partecipare "non solo le iscritte - dice la presidente Scarabattieri - ma quanti desiderano ascoltare un tema così interessante trattato da monsignor Peri con profondità e decisa capacità comunicativa".

sti quest'anno. Il fatto è che quando si parla di numeri piccoli le percentuali cambiano significativamente. In passato si sono verificate situazioni oggettive e accertate a causa delle quali i dipendenti hanno usufruito di un loro sacrosanto

diritto". Dopo l'introduzione del decreto Brunetta, in buona sostanza, ogni comune con più di 50 dipendenti deve inviare mensilmente al Ministero un report riassuntivo dei giorni di assenza dei dipendenti per ferie e per malattia. Sulla

base di questi dati vengono poi stilate le classifiche. "L'amministrazione - spiega ancora l'assessore Ciancaleoni - è impegnata a garantire un ambiente di lavoro positivo e investe in larga misura sul personale affinché ciascun dipen-

dente si senta parte del progetto e possa vivere il lavoro con una forte motivazione. Condivisione degli obiettivi e spirito di collaborazione sono infatti alla base di un corretto funzionamento della macchina amministrativa". Nelle pross-

ime settimane la giunta procederà a ridisegnare la dotazione organica dell'ente, proprio in questo quadro rientrerebbe l'imminente emanazione di un concorso per l'assunzione a tempo indeterminato part time di un vigile urbano.

## Valtopina Doppio week end dedicato ad uno dei prodotti più eccellenti della terra Bianco o nero, a tavola col tartufo

VALTOPINA - Doppio appuntamento con le eccellenze agroalimentari del territorio umbro. Nei weekend del 19-20 e 26-27 novembre, Valtopina ospiterà la 31esima edizione della Mostra mercato nazionale del tartufo, una delle più importanti a livello nazionale. La kermesse, inserita per il terzo anno all'interno dell'evento "Frantoi Aperti", si svolgerà al Palasport e vedrà la partecipazione di oltre 70 espositori di prodotti tipici che proporranno degustazioni gratuite di tartufo bianco, nero e bianchetto - abbinato al pregiato olio e ai vini dell'Umbria.

La mostra, ultimo evento stagionale legato al prezioso tubero, si aprirà con un convegno (10,30 - centro polivalente), nel quale si parlerà di come certificare i sentieri del territorio per comunicare le eccellenze agroalimentari. Parteciperanno al dibattito, tra gli altri, il sindaco del Comune di Valtopina Giuseppe Mariucci e il presidente della giunta regionale dell'Umbria Catuscia Marini. All'interno dell'area fieristica il protagonista sarà il tartufo, esposto nei numerosi stand, servito in gustosi assaggi ispirati alla tradizione culinaria locale e portato direttamente in tavola grazie a un menù ad hoc. Nel padiglione delle "Eccellenze dell'Umbria" saranno, inoltre, presenti altri "tesori" della produzione agroalimentare della zona con numerose aziende di qualità certificata: Dop, Doc, Igp e Presidi Slow Food.



Sindaco Mariucci

Anche quest'anno la kermesse sarà un appuntamento imperdibile per tutti i buongustai e appassionati del tartufo: una quattro giorni ricca di degustazioni, mostre,

mercati, convegni, gare, concerti, spettacoli e visite organizzate dal Comune di Valtopina e dalla Comunità Montana dei Monti Martani, Serano e Subasio e realizzate grazie al patrocinio della Regione dell'Umbria, della Provincia di Perugia, dell'Azienda regionale di promozione turistica e della Camera di commercio di Perugia. Arricchiranno la manifestazione escursioni e passeggiate alla scoperta della Valle del Topino e dei "gioielli" di un territorio inserito all'interno del Parco regionale naturalistico del Monte Subasio. E ancora, esperti tartufai guideranno i visitatori alla ricerca del pregiato tubero, svelando i segreti per trovarlo. Completano il pro-

gramma la VIII edizione della "Borsa del cane da tartufo" e il "Concorso nazionale di cerca del tartufo". Ampio spazio anche all'arte con una serie di appuntamenti, che animeranno i due weekend: il pomeriggio del 20 novembre uno spettacolo musicale itinerante della "Mabò band" di Perugia e il sabato successivo "Estasi culinaria", una lettura teatrale con accompagnamento musicale organizzata dal Teatro stabile dell'Umbria. Durante i quattro giorni della mostra si potrà, infine, usufruire di un servizio navetta fino al frantoio, dove i visitatori potranno assistere alla frangitura e degustare olio extravergine di oliva.

## "Il rifacimento della strada merito della precedente giunta"

MONTEFALCO - "Il rifacimento della strada provinciale di Cannaiola, la strada principale di accesso al comune di Montefalco proveniente dalla Nuova Flaminia, è opera realizzata in queste settimane da parte della Provincia di Perugia". Lo rende noto il circolo del Pd di Montefalco secondo cui "si tratta un intervento auspicato dalla precedente amministrazione di Montefalco e non più rinviabile a causa del deterioramento del manto stradale, in seguito al passaggio di mezzi pesanti, che rendeva il transito alquanto precario e anche pericoloso". "La

**Il circolo Pd di Montefalco ricorda in una nota l'accordo sottoscritto nel 2006 che è alla base dell'attuale intervento**

sistemazione della strada - prosegue la nota - deriva dalla sottoscrizione di un protocollo d'intesa tra la Regione dell'Umbria, la Provincia di Perugia ed i Comuni di Foligno, Montefalco, Trevi, Bevagna, Giano dell'Umbria e Gualdo Tadino avvenuto nel 2006, in base al quale la Provincia di Perugia ha predisposto il progetto e ha provveduto ad appaltare i lavori". I finanziamenti necessari per la realizzazione dell'opera sono stati reperiti tramite un mutuo di 250 mila euro provenienti dalla Cassa depositi e prestiti e da un contributo regionale di 450 mila euro. Il rifacimento della strada, al quale bisogna aggiungere la realizzazione del nuovo ponte realizzato sul torrente Ruicciano a San Luca ad opera della Bonifica, nonché la nuova tratta dell'acquedotto da Fabbri a Madonna della Stella da parte della Vus, "rendono appieno l'importanza dell'azione della precedente amministrazione comunale di centrosinistra, con la sua costante e preziosa opera di partecipazione e di coinvolgimento dei comuni limitrofi e degli enti sovracomunali, in merito alle problematiche del territorio comunale. Tematiche alle quali gli attuali amministratori - conclude il Pd - dovrebbero prestare maggiore attenzione e dare seguito con nuovi interventi per non far perdere al nostro comune importanti occasioni di sviluppo".

## Radiologia Convegno Asl alla sala Alesini

FOLIGNO - "Approccio diagnostico terapeutico della patologia epatobiliare". E' questo il tema dell'importante convegno in programma domani, a partire dalle ore 8.30, presso la Sala Alesini dell'ospedale di Foligno. La giornata di studio è stata organizzata dal Gruppo regionale umbro di radiologia presieduto dalla dottoressa Liliana Bendia. Il convegno si articola in tre sessioni. La prima, dedicata all'epatocarcinoma, La seconda si occupa delle metastasi epatiche e, infine, la terza prende in esame le vie biliari.

## Lotteria Trevi Ecco i numeri vincenti

TREVI - Pubblichiamo, in ritardo dovuto alla mancata comunicazione al Corriere dell'Umbria da parte della pro Trevi, i numeri estratti della lotteria "Ottobre trevano". D 1012: autovettura Ford Fiesta; H 0516: scooter Malaguti; D 1789: tv Lcd; L 0541: telefono cellulare Android; H 1448: orologio Sector; D1766: collana in acciaio; C 1706: navigatore satellitare Garmin; E 0961: Nintendo DS; B 1943: forno Microonde Wirpool; A 0749: 2 prosciutti; G 0849: 2 lattine olio extravergine; D 0482: cena per 2 persone.

## Degustazioni lungo un percorso cittadino Tra chiostrini e corti di palazzi per scoprire gli angoli nascosti

FOLIGNO - Riscoprire angoli nascosti di Foligno, tra chiostrini e corti, anche attraverso itinerari storico-artistici, enogastronomici nel segno dei sapori antichi: si chiama "Chiostrini aperti" la rassegna in programma sabato 12 e domenica 13 novembre nel centro storico di Foligno. La manifestazione è promossa da Terra d'Umbria, Comune di Foligno, Slow Food, con l'apporto di enti, associazioni e privati. "Quest'iniziativa fa riscoprire la Foligno nascosta e mostra particolare creatività nella promozione di degustazioni attraverso il cosiddetto cibo da strada che va inteso all'insegna della qualità e della tradizione - ha detto l'assessore alle politiche culturali, Elisabetta Piccolotti". I 5 chiostrini (convento di San Giacomo, convento di San Francesco, Monastero di Sant'Anna, Convento di San Bartolomeo, Abbazia di Santacroce di Sassovivo) ospiteranno visite guidate mentre nelle 6 corti (Palazzo Trinci, Palazzo Cibo Nocchi, Palazzo Gentili-Spinola, Palazzo Candiotti, Palazzo Piermarini) sarà possibile degustare piatti tipici con prodotti dell'intera regione.