



VISITE GUIDATE
Le aziende aprono le porte

FRANTOI APERTI

'Mangiaunta' Week-end a base d'olio

■ GIANO

TUTTO PRONTO per la settima edizione della Mangiaunta, iniziativa all'interno del circuito di Frantoi Aperti, organizzato dall'Associazione Strada dell'Olio Dop Umbria, che si terrà a Giano dell'Umbria sabato e domenica. Un tour del gusto nei quattro frantoi di Giano dove sarà possibile degustare, oltre all'olio nuovo, i prodotti della migliore tradizione contadina umbra, dal Sedano nero di Trevi ai ceci, alle lenticchie e ai fagioli di coltivazione locale insieme agli ottimi vini Doc e Corg del territorio. Importante novità in programma. Per rendere ancor più gustoso il giro dei frantoi si aggiunge la quinta tappa, il Forno Comunale di Giano dell'Umbria in cui sarà possibile assaporare prodotti tradizionali da forno grazie alla collaborazione con la Pro Loco di Giano dell'Umbria. E se vuoi ubriacarti di olio puoi lasciare la macchina e prendere il "Gianolio Bus", uno speciale pulmino che accompagnerà turisti e visitatori lungo il giro dei frantoi con partenza, ogni 30 minuti, da piazza San Francesco a Giano dell'Umbria. Ogni visitatore che completerà il tour, avrà in omaggio una bottiglia di olio novello offerta dal Comune. Il servizio sarà attivo sabato dalle 15 alle 19 e domenica dalle 10 alle 19. Dopo il giro, domenica alle 18, i Solisti del Teatro Lirico Sperimentale "A. Belli" di Spoleto nell'incantevole Chiesa di San Francesco allietteranno i visitatori con il concerto "Celebri Arie d'Opera". Giano dell'Umbria si prepara, dunque, ad un autunno all'insegna dell'olio e delle produzioni di qualità.



Aprire la Mostra del Tartufo bianco Tanti vip a Città di Castello

La pregiata trifola in vetrina tra eventi gastronomici e culturali

■ PERUGIA

«**ECONOMIA** e sviluppo di un territorio si irrobustiscono anche attraverso eventi di promozione, che fanno rima con enogastronomia e cultura. La XXXII mostra del tartufo bianco di Città di Castello è l'esempio di questa equazione e dimostra come le eccellenze locali facciano da volano al comparto agroalimentare, ma anche al turismo». Lo ha detto l'assessore all'agricoltura Fernanda Cecchini, durante la presentazione dell'evento, al quale era presente anche Mauro Severini, presidente della Comunità montana Alta Umbria. Cecchini ha anche precisato che intorno al prezioso tubero ruota una consistente fetta dell'indotto dell'Umbria, la cui economia agricola e commerciale si basa soprattutto su prodotti di nicchia. «Il tartufo che non

r'aspetti», quindi lo incontreremo ancora una volta a Città di Castello, dove quest'anno la storica mostra dedicata alla trifola proporrà dal quattro al sei novembre nuovi modi e nuovi ingredienti per gustare i prodotti del bosco e tra questi il

IL PROGRAMMA

Dal 4 al 6 novembre previsti laboratori, assaggi e shopping di qualità

più blasonato, il tartufo bianco dell'Alta Valle del Tevere.

QUESTA EDIZIONE, infatti, oltre ad ospitare un'ampia sezione dedicata alla vendita con i migliori operatori del centro Italia, offrirà tre giorni all'insegna della gastronomia, della cultura e delle buone

pratiche alimentari.

«Ormai ciò che è buono deve essere anche sano — spiega Severini, presidente della Comunità Montana Alta Umbria, ente organizzatore insieme al comune tifernate e all'assessorato regionale all'agricoltura — e i prodotti del bosco racchiudono gusto e salute, se uniti alla sapienza della tradizione e della cucina locale. Attraverso le degustazioni, le sfide tra rioni e pro-loco, i segreti rivelati dai cultori, vogliamo avvicinare i visitatori, grandi e piccoli, ad un nuovo modo di intendere il cibo, specie se di qualità, troppo spesso considerato una trasgressione anziché un autentico nutriente. Abbiamo sviluppato questo filone, coinvolgendo i bambini in un percorso colorato alla scoperta del loro pasto preferito, la merenda, ma vogliamo parlare anche ai giovani

con una campagna volta a sensibilizzare contro l'abuso di sostanze alcoliche».

«Negli ultimi anni — ha concluso la Cecchini — abbiamo lavorato per innovare la formula e dare il nostro contributo al circuito delle eccellenze enogastronomiche, un capitolo sempre più determinante per dare attrattività al territorio. Il tartufo è l'elemento catalizzatore dell'interesse: perché qui, in Alto Tevere, c'è la trifola e perché ce ne è in quantità, nonostante l'annata siccitosa non abbia certo favorito grosse produzioni o pezzature. Il Tartufo bianco rimane l'occasione ideale per visitare l'Umbria dei prodotti tipici e conoscere la sua arte: da Alberto Burri a Raffaello». Tra gli ospiti vip: Bruno Gambacorta e Palma d'Onofrio, della «Prova del cuoco».

Silvia Angelici

BCC MANTIGNANA SUMMIT CON I SOCI

Focus sulla crisi e la fusione con la Bcc di Perugia

■ PERUGIA

È STATA UN'OCCASIONE per aprire un confronto con i propri soci e i propri clienti, per conoscere da vicino le problematiche del tessuto economico e sociale delle zone di Ponte San Giovanni e Bastia, dove la Banca di Mantignana ha le sue filiali, e anche per capire qual è la strada giusta da percorrere in questo momento di crisi economica. Da questi presupposti sono ripresi gli incontri territoriali promossi dalla Banca di credito cooperativo umbro di Mantignana che, dopo gli appuntamenti di Marsciano e Città di Castello, ha visto riunirsi a Ponte San Giovanni i soci delle due filiali con i massimi dirigenti dell'istituto di credi-

to cooperativo, il presidente Antonio Marinelli e il direttore generale Marcello Morlandi. Sono circa 140 i soci della succursale di Ponte San Giovanni e circa 50 quelli di Bastia per due filiali che si presentano con una compagine sociale soddisfacente. «È stata un'occasione per parlare delle difficoltà — ha ribadito il presidente Marinelli — e per cercare di capire cosa possiamo fare e a chi rivolgere il nostro aiuto. È un momento abbastanza complesso e impegnativo e, nonostante ciò, cercheremo di stare più vicino a chi è in difficoltà, sempre nel limite del possibile. Il confronto serve a capire cosa possiamo fare di più e nel modo migliore».

QUADRILATERO OPERAI SENZA STIPENDIO

Aperta la galleria Bavareto Ma scattano gli scioperi

■ FOLIGNO

ANCORA SCIOPERI nei cantieri della Quadrilatero. Stavolta a incrociare la braccia sono i lavoratori del gruppo «Papa srl» che ha in subappalto alcuni interventi sul lotto umbro marchigiano. E lo faranno a oltranza, finché gli stipendi di luglio, agosto e settembre non gli verranno saldati. Si tratta di una ventina di operai che da ieri hanno di comune accordo con i sindacati, deciso di incrociare le braccia. Era la fine di ottobre quando Fillea, Filca e Feneal proclamarono un altro sciopero a oltranza sempre per il mancato pagamento degli stipendi di un centinaio di operai della Btp. In quel ca-

so si trattò dei lavoratori occupati nei cantieri di Borgo Tufico, Cancelli e Pianello e anche in quell'occasione a mancare erano ancora una volta le mensilità di luglio, agosto e l'acconto di settembre. Intanto continuano in maniera spedita i lavori di costruzione della nuova statale 77 Val di Chienti. Ieri è stato abbattuto l'ultimo diaframma nella carreggiata nord della galleria di Bavareto situata nel Comune di Serravalle di Chienti. I lavori per la realizzazione della galleria, avviati circa un anno fa, sono terminati lo scorso agosto per la canna sud lunga 1.661 metri e nella giornata di ieri lo scavo si è concluso anche per la canna nord del tunnel stradale.