



POLITICA - DAL 1 NOVEMBRE SARÀ SOSPESO IL SERVIZIO GRATUITO DI TRASPORTO PER I CENTRI RIABILITATIVI PADRE PIO

La Regione continua a mettere in ginocchio la nostra Sanità

MARINO AVVERTE: «SI PREVEDE UN FUTURO DIFFICILE PER IL DIPARTIMENTO DI SALUTE MENTALE»

La sanità si conferma il principale cahiers de doléances delle realtà territoriali, soprattutto quelle più periferiche e disagiate come il Gargano, alle prese con ulteriori minacce di tagli a servizi di primo intervento ed assistenza alle fasce più deboli. L'ultima in ordine di tempo è la paventata soppressione nel circondario garganico del servizio di trasporto dei soggetti con difficoltà motoria verso i presidi riabilitativi ambulatoriali della Fondazione "Padre Pio" Il servizio fornito sinora a titolo completamente gratuito, per consentire ai pazienti di prendere parte ai trattamenti loro indispensabili, verrà sospeso a partire dal prossimo 1 Novembre.



■ SERVIZIO a pag 6

CRONACA

■ SERVIZIO a pag 18

La "moda" di dar fuoco alle auto spaventa tutta la Capitanata



FOGGIA - LA COMMISSIONE DI PALAZZO DOGANA ATTENDE L'ESITO DEL DECRETO SUL RIORDINO DELLE PROVINCE

"Daunia chiama Molise", il referendum può attendere



Mentre il dibattito politico di questi giorni è incentrato sul riordino, la soppressione e l'accorpamento di alcune Province, torna prepotentemente alla ribalta il progetto dell'unione della Capitanata al Molise, con la provincia di Foggia che così abbandonerebbe la Puglia. Ma secondo i fautori del progetto la rappresentanza politica ed istituzionale locale sembra ostacolare il processo democratico che dovrebbe chiamare i cittadini di Capitanata ad esprimersi in merito.

■ PERDONO' a pag 4

ECONOMIA

■ SERVIZIO a pag 8

Turismo, Gelsomino chiede sostegno alla Regione Puglia

La Confcommercio che chiede alla Regione il finanziamento di «nuove risorse economiche» che incentivino l'occupazione nelle aziende turistiche della Capitanata «che assumano lavoratori a tempo determinato, ma unicamente ad orario pieno, per periodi superiori a tre mesi».

DALL'ITALIA

Armi dietro l'altare in Chiesa a Napoli

■ SERVIZIO a pag 3

FOGGIA

■ LA FRATTA a pag 14

Come affrontare l'emergenza piccioni in città

Di anno in anno capita spesso che la questione si ripresenti e assuma dimensioni differenti, le deiezioni dei piccioni che sporcano le vie della città è da sempre uno dei problemi che affliggono in parte tutte le città. Foggia non è da meno, ma quest'anno la situazione è degenerata a causa della mancata potatura stagionale degli alberi.



La rivoluzione del grando duro: ecco la prima pasta pugliese al 100%

Oggi ad Orsara la presentazione della filiera doc

Assediati dalla globalizzazione, con i prezzi pagati ai contadini in crollo verticale oramai da circa tre decenni, i grani d'Italia sono in costante diminuzione. Il paradosso tutto italiano della patria della pasta al sugo, fatta con grano per lo più canadese e condita sempre più con pomodoro cinese, è ormai una realtà anch'essa consolidata e la Puglia, "granaio d'Europa" non fa eccezione: ma qualcosa sta cambiando. Dopo un impegnativo percorso, nei campi e burocratico, analisi di laboratorio e assoluta certezza di alta qualità, è nata la prima pasta pugliese e fatta al 100% di grano pugliese. L'iniziativa mette insieme l'intera filiera partendo dai campi, con 25 coltivatori della Cooperativa di Apricena, i Molini De Vita e il pastificio Granoro di Corato che è il quinto colosso italiano della pasta. Produrre sapendo già a chi vendere, ferma-

re quell'emorragia di campi di grano sostituiti dai più redditizi pannelli fotovoltaici, salvare la tradizione cerealicola e della pasta di Puglia: questa la rivoluzione contenuta nell'accordo di filiera promosso da Granoro. Il tutto sotto il marchio "Prodotti di Qualità Puglia" promosso con tenacia dalla giunta Vendola, come risposta alla eccessiva frammentazione della proprietà terriera e come risposta di valore alle sfide della globalizzazione. Insieme ai grani pugliesi con doppia certificazione di "Dedicato", che è il nome dal forte valore simbolico di quella che passerà alla storia come prima pasta pugliese al 100%, Granoro ha voluto unire le colonne portanti della dieta Mediterranea: l'olio extra vergine di Coratina di Castel del Monte, i pomodorini di Andria, i legumi di Altamura e del Parco dell'Alta Murgia. Considerando che, pure il 2011, per la Puglia ha significato un ulteriore crollo nella produzio-

ne di grano duro del -12% ecco che l'evento assume un forte significato. Per conoscere meglio questo universo dei grani pugliesi e della pasta, l'appuntamento è Orsara di Puglia per la conferenza stampa oggi, alle 11, nella splendida cornice di Villa Jamele, nel corso del quale verrà presentato anche

un Dossier su grani e pasta a cura del food expert Antonella Milarte, con la partecipazione di Dario Stefàno, assessore regionale alle Risorse Agroalimentari, Marina Mastromaro, amministratore delegato di Granoro, Angelo Petruzzella, vice presidente nazionale Legacoop Agroalimentare, Michele



Narciso, direttore della Coop Fra' Coltivatori di Apricena, Fernando Di Chio, agronomo, Nicola De Vita dei Molini De Vita e Giandomenico Marcone del pastificio Granoro, oltre naturalmente alla presenza dello chef orsarese Peppe Zullo, che fa proprio dei prodotti biologici coltivati in loco il suo stile inconfondibile di cucina.

Simone Perdonò

