



L'ECO

DI...ACQUAVIVA



SETTIMANALE INDIPENDENTE LOCALE
Attualità - Storia - Politica - Sport

Distribuzione Gratuita - Anno III
N. 45 - dal 10 al 16 Novembre 2008

ALLE 5 DEL MATTINO IN FILA PER AVER DIRITTO AD UN DIRITTO L'ESENZIONE DAL TICKET SANITARIO INTERPELLANZA DEL CONSIGLIERE REGIONALE ZULLO INTERVENTO DEL CONSIGLIERE COMUNALE MASTROROCCO

Dal 1° ottobre è iniziato il calvario di numerosi anziani che sono costretti a mettersi in fila sin dalle 5:30 del mattino per poter consegnare la documentazione ed il relativo modello A, in duplice copia, attestante i requisiti per aver diritto all'esenzione dal ticket sanitario; infatti l'ASL BA3 riceve giornalmente solamente 25 utenti e gli altri sono costretti a tornare a casa. Tutto questo grazie ad una delibera della Giunta Regionale pugliese del 1° agosto 2008, n. 1501 "sistema di compartecipazione alla spesa farmaceutica. Modifica alla delibera di Giunta Regionale n. 1198 del 6.08.2008". Insomma quotidianamente una fila ben visibile all'esterno degli uffici, per fortuna a piano terra, della strada che porta alla stazione ferroviaria di Acquaviva delle Fonti: tutti fuori, per strada e... se piove, al coperto! Il consigliere comunale Nino Mastrorocco si è interessato al caso mentre il consigliere regionale Ignazio Zullo sta presentando una interpellanza indirizzata all'Assessore alle politiche della salute Alberto Tedesco: due rappresentanti istituzionali che sensibilizzati, l'uno da cittadini e l'altro dalla nostra redazione giornalistica tempestata dalle segnalazioni dei cittadini, si stanno interessando alla vicenda. Diciamo subito che c'è tempo fino al 31 dicembre 2008 per la comunicazione dei dati richiesti e che, stranamente, il modello definitivo di esenzione sarà consegnato ai cittadini aventi diritto entro e non oltre il 31.12.2008 (stessa data)! Altro fattore strano assume la decisione di stabilire che il primo gennaio 2009 entrerà, a tutti gli affetti di legge, in vigore la disposizione della Giunta Regionale e di conseguenza non saranno considerati esenti per reddito coloro i quali non avranno ricevuto il modello definitivo dalla ASL di appartenenza. Insomma una deliberazione che ha portato molta confusione nella materia anziché rendere più semplici i rapporti tra cittadini e servizi sanitari trattando gli utenti come "sicuri menzionieri" che altro non possono fare che dimostrare la loro "innocenza" alzandosi al mattino alle 5 e ...tutti in fila come quando tanti anni fa si aspettava la razione di un pezzo di pane perché in tempi di guerra. (Sul sito sezione MajgNotizie l'intervista al dott. Ignazio Zullo trasmessa lunedì 10 novembre alle ore 14:25-19:30-22:00 e martedì 11 novembre alle ore 10:30-11:30-13:00).

ANCHE IN PIAZZA SAN FRANCESCO UN ALBERO SI SCHIANTA SULL'ASFALTO

Fortunatamente non erano presenti passanti quando, lo scorso venerdì 7 novembre, l'albero di piazza San Francesco si è schiantato sull'asfalto a pochi passi dalla fontanina pubblica del luogo. La fascia oraria in cui l'albero è caduto (ore 13:30 circa) è tra le più pericolose visto che nelle vicinanze ci sono diversi istituti scolastici e che numerosi studenti passano da quella zona per raggiungere la stazione ferroviaria, il sottopasso pedonale o comunque la centrale via Roma. Il comando della polizia municipale, subito raggiunto telefonicamente e quindi informato dell'accaduto, ha allertato una squadra tra cui un esperto agronomo con il compito di valutare lo stato degli alberi e soprattutto mettere in sicurezza il luogo ed accertarsi se le altre piante possano essere nelle stesse cattive condizioni. Probabilmente le abbondanti piogge di questi ultimi giorni o l'acqua della vicina fontana la causa dell'accaduto. La grossa pianta, come si nota dalle fotografie, sembra aver perso le sue forze, come se non avesse più radici! Certo è che in questi ultimi mesi gli alberi di Acquaviva stanno venendo meno quotidianamente: prima quelli di piazza Garibaldi ed ora una pianta di piazza San Francesco. Se non è ancora stato fatto, oggi diventa necessaria la verifica di tutte le piante cittadine che hanno una certa età affinché si possano preventivamente eliminare probabili fonti di pericolo per la pubblica incolumità: tra gli alberi da controllare anche quelli del cimitero comunale.



LA STUPIDITA' NON HA LIMITI ANCHE SE SI TRAVESTE DA HALLOWEEN

La festa di Halloween, dello scorso 31 ottobre, ha interessato anche la nostra Città; le sue origini non hanno niente a che fare con la nostra cultura e la nostra tradizione ma purtroppo, come spesso accade in Italia, siamo stati capaci di importare anche questa stupida festa che poi si è evoluta nel "dolcetto scherzetto" ossia nella tradizione del "Trick or Treat" cioè l'abitudine dei bambini, ad Halloween, di bussare alle porte per chiedere dolci. Perché una stupida festa! Perché, forse i genitori non lo sanno, che si tratta di una tradizione che racconta di morti che camminano fra i vivi. Insomma per chi è cristiano non è altro che un'offesa alle nostre tradizioni, vocazioni e soprattutto alla nostra religione alla nostra Fede... si avete capito bene alla nostra Fede con la "F" maiuscola. Dopo questa premessa, che immagino stupirà molti, è necessario soffermarsi su come ad ogni



occasione si approfitta del momento per commettere atti al di fuori della legalità. Il 31 ottobre sia i vigili urbani, fino alle ore 21:00, che i carabinieri, dopo tale ora, sono dovuti intervenire poiché alcuni travestiti da Halloween avevano dato fuoco ai contenitori dell'immondizia, in alcuni casi, ed ai contenitori della raccolta differenziata in altri. Non solo gli agenti della polizia municipale ed i carabinieri ma è stato necessario anche l'intervento dei vigili del fuoco per sedare le fiamme. Le zone interessate: piazza Vittorio Emanuele II, piazza Garibaldi, San Domenico. Oltre a ciò sono stati imbrattati portoni, citofoni, auto in sosta con farina e schiuma da barba. La fotografia mostra cosa sono stati capaci di fare questi giovanotti nella sera di Halloween. Bravi, complimenti ancora una volta avete dimostrato quanto siate stupidi!

Luma

OLIVICOLTURA PENALIZZATA DALLA SICCAITA'

La prolungata siccità di questa estate e di questo incipiente autunno sta creando grossi problemi alle coltivazioni agrarie, in particolare in questa fase alle colture di olivo con gravi ripercussioni sulla loro produttività. Né la pioggia di questi ultimi giorni ha contribuito a risollevarla la situazione precedentemente compromessa. Così, l'olivicoltura, già penalizzata da basso reddito per profitti limitati da parte dei coltivatori, riceve una ulteriore penalizzazione. La produzione olivicola di questa stagione si prevede molto scarsa. Le olive sono molto piccole e le loro drupe sono magre e disidratate. Di conseguenza, si prevede anche una resa in olio molto bassa. Aumenta, invece, in queste condizioni, la fatica della raccolta. Questa assume un ruolo determinante nel perseguimento degli obiettivi primari relativi al miglioramento qualitativo del prodotto e alla riduzione dei costi di produzione. Considerato che le modalità di raccolta tradizionali (brucatura, con teloni a terra e distacco a mano delle olive dai rami) incidono per il 60-80% sul costo della produzione e viste le difficoltà ed i costi di approvvigionamento della manodopera stagionale, la meccanizzazione della rac-

colta diventa inevitabile per assicurare una olivicoltura da reddito che assicura il profitto ai produttori. Occorre, inoltre, ridare competitività alla filiera anche con particolari forme di allevamento delle piante e dei sestri di impianto, onde consentire un facile accesso alle macchine operatrici. Ma tutto questo richiede investimenti non sempre sostenibili dalla maggior parte degli olivicoltori. Come conseguenza della limitata produzione di olive, quest'anno, dunque, anche la produzione di olio extra vergine di oliva non sarà eccessiva; di contro, però, la sua qualità sarà sicuramente eccellente. Le piante di olivo, infatti, non sono state aggredite dalla "mosca olearia" (*Dacus oleae*), né tantomeno dall'"Occhio del pavone" (*Cyclocomium oleaginum*), insetti che, oltre ad abbattere la produttività, compromettono anche la qualità dell'olio extravergine di oliva, inquinato dai residui di fitofarmaci con i quali l'olivicoltore ha dovuto combattere l'infestazione. Il recente Salone dell'olio, denominato "Extra", tenutosi la settimana scorsa alla Fiera del Levante, è la risposta degli operatori pugliesi del comparto olivicolo-oleario a tutte le avversità, non solo atmosferiche

ma anche commerciali derivanti dall'importazione, spesso incontrollata, di olive e di olio da Paesi del Mediterraneo, smaltito successivamente come olio prodotto in Puglia. L'interesse per le proprietà nutrizionali, sensoriali e salutistiche degli oli extra vergini di oliva è riconducibile alla loro composizione chimica, ricca di acidi grassi saturi ed insaturi, di vitamine, di minerali, di polifenoli, di steroli, di pigmenti colorati come carotenoidi e clorofille ed altro. L'attenzione maggiore in questi ultimi tempi è spostata sulla frazione "insaponificabile" dell'olio, che contiene numerosi composti polifenolici che condizionano le caratteristiche merceologiche, nutrizionali e organolettiche degli oli extravergine di oliva. L'interesse verso questi composti, che possiedono un ampio spettro di attività biologiche importanti per la salute umana, è crescente anche perché alcuni di essi possono essere utilizzati come "markers" dell'origine degli oli a tutela dei produttori. Questa rappresenta una via possibile per stabilire la "tracciabilità" dell'origine del prodotto, evitando confusioni e strumentalizzazioni.

Vito Radogna

Segui le interviste di TeleMajg anche sul sito

www.telemajg.com

ed invia le tue opinioni all'indirizzo info@telemajg.com



Torino in caduta libera, Palermo fenomenale!

Fiumi di reti in questa 11° giornata di campionato: la Lazio ne fa 15 al Siena ormai in piena crisi; la Juve ne segna 10 ad un Chievo smarrito. Il Palermo non si ferma più e batte anche il Torino ormai in crisi di risultati. Vince la Roma soffrendo; pari agguerrito fra Fiorentina ed Atalanta.

11^ Giornata

Mai in queste dieci giornate si erano registrati così tanti gol. La Lazio batte con estrema facilità, il Siena di Serini in piena crisi difensiva e offensiva. Montemurro (La) ne fa 6 e balza al comando della classifica cannonieri con 25 reti. La Juve distrugge un Chievo smarrito che attende squadre più alla portata per rifarsi. La Roma non abbandona la buona abitudine di soffrire fino all'ultimo e vince 6 a 5 contro un Bologna che si deconcentra nel finale. Bella prova dell'Inter contro Udinese e Palermo che batte un Torino in caduta libera. Assenze importanti o preparazione sbagliata?

BOLOGNA - ROMA 5 - 6

Marcatori: 3 Bulzacchelli (B), Guarini (B), Maselli (B); 2 Loiodice (Ro), Abrusci (Ro), Fasano (Ro), Nardulli (Ro).

Note: Inizia con un ora di ritardo ma non si nega allo spettacolo. La Roma in svantaggio per 3-0 recupera e vince soffrendo fino all'ultimo. Volti cupi nello spogliatoio giallorosso. Aria di crisi.

CHIEVO - JUVENTUS 1 - 10

Marcatori: Cosmo (Ch); 4 Chiumarulo (J), 2 Giove (J), 2 Pepe (J), Bonavoglia (J), Giordano (J).

Note: Una partita senza storia. Il Chievo ormai affaticato viene travolto dalla Juventus che riscopre un giovane talento. E' la giornata di Chiumarulo, splendido gol in rovesciata per lui e applausi a scena aperta. Franco (Ch) chiede rinforzi.

INTER - UDINESE 7 - 4

Marcatori: 3 Vitale (I), Covella (I), Petrelli (I), D'Onghia (I), Ieva (I); 4 Procino (U).

Note: Procino c'è ma all'Udinese non basta. Distratta in difesa subisce i mille attacchi dei nerazzurri che ne fanno 7. Fuoriosa il portiere Moraru (I) per nefandezze. Susca si appella alla divina provvidenza.

Marcatori - Reti

Montemurro (Lazio)	25
Vitale (Inter)	22
Mele (Napoli)	21
Bulzacchelli (Bologna)	18
Giardino (Palermo),	
Armenise (Lazio)	17
De Ceglie (Cagliari),	
Montesardo (Milan)	16
Lavopa (Fiorentina)	15
Abrusci (Udinese)	14
Procino (Udinese)	13

LAZIO - SIENA 15 - 0

Marcatori: 6 Montemurro (La), 4 Armenise (La), 3 Marinelli (La), 1 Gasparro (La), 1 Petrolillo (La).

Note: Il risultato parla da solo. Montemurro (La) con le sue 6 reti vola a quota 25 in classifica cannonieri. Bene anche Armenise (La). Bocciata la squadra del Siena; la squadra appare svogliata e arresa. Mister Serini blocca i pagamenti ai giocatori.

TORINO - PALERMO 0 - 3

Marcatori: 2 Giardino (Pa), Loverde (Pa).

Note: E' ufficiale: il Torino e' sparito. Deludente prestazione della squadra di D. Sansone, ottima ed eccellente quella di Spinelli e i suoi. Un Giardino (Pa) sigla 2 reti e festeggia così la sua fresca laurea. Torino fallisce un calcio di rigore con Salsano. Sansone furioso.

Miglior portiere - Reti subite

Pastore Danilo (Fiorentina)	15
Smaldino Angelo (Torino)	19
Domenico Cece (Palermo)	27
Vito Racano (Lazio)	29
Roberto Lacalamita (Napoli)	30

Prossimo Turno

Milan-Chievo Merc. 12 nov. ore 20
Juve-Genoa Merc. 12 nov. ore 21
Atalanta-Napoli Merc. 12 nov. ore 22
Cagliari-Fiorentina Giov. 13 nov. ore 22
Catania-Torino Sab. 15 nov. ore 17
Palermo-Inter Sab. 15 nov. ore 18
Siena-Bologna Sab. 15 nov. ore 19
Udinese-Reggina Dom. 16 nov. ore 10
Sampdoria-Lecce Dom. 16 nov. ore 11
Roma-Lazio Dom. 16 nov. ore 18:30

FIorentina - Atalanta 2 - 2

Marcatori: Milano S. (Fio), Lavopa D. (Fio), Abrusci (A), Milano G. (A).

Note: Animi inaspriti e battaglia sul campo. Si conclude con un pareggio non senza pochi screzi in campo e fuori. L'Atalanta segna il 2 a 1 per via di un rigore contestato dai viola. Pareggio giusto e meritato di Lavopa D. (Fio) allo scadere. Nervosismo alle stelle, espulso Milano S. (Fio).

NAPOLI - Sampdoria 8 - 2

Marcatori: 3 Mele (Na), 2 Serafino (Na), 2 D'Ambrosio (Na), De Chiara (Na); Sardone (Sa), Ruscigno (Sa).

Note: Il Napoli è tornato. Grazie a Mele (Na) i biancoazzurri recuperano il doppio svantaggio della Samp e vincono di misura. Rete da cineteca di De Chiara da centrocampo. Se le partite durassero 10 minuti la Samp sarebbe scudettata.

CATANIA - CAGLIARI 5 - 1

LECCE - MILAN

Rinviata a lunedì 10/11 ore 22

GENOA - REGGINA

Rinviata a giovedì 13/11 ore 22

CLASSIFICA

Fiorentina	28
Torino	24
Napoli	23
Lazio, Palermo	22
Milan	18
Catania	17
Inter	16
Juventus, Atalanta	15
Roma	14
Cagliari, Udinese	13
Reggina, Siena	11
Genoa, Sampdoria	9
Chievo	8
Lecce	6
Bologna	4

Squalificati - 1 giornata: Milano S. (Fio); 2 giornate: Belnome (Le).

News, risultati, informazioni e posticipi sul sito: www.sportefun.com

Gli incontri più avvincenti in onda su TeleMajg

martedì ore 20 - giovedì ore 15 - venerdì ore 23 e sul sito: www.telemajg.com

Dalla pubblicazione **A CHI "APPARTIENI"?** Glossario dialettale dei soprannomi acquavivesi REGIONE PUGLIA, Assessorato alla Pubblica Istruzione CRSEC BA/14, Acquaviva delle Fonti, 2006

Castridde (*castrino*)

Era il pastore minuto e bassino che veniva chiamato per castrare gli ovini e i maiali da ingrasso.

Cavalle briccone (*cavallo briccone*)

Faceva il maniscalco ed era molto abile a ferrare i cavalli. Era anche un gran donnaio e dinanzi alle "giumente" bipedi e piacenti, si comportava come un *cavallo... briccone*.

Cavalle de coppe (*cavallo di coppe*)

Il cavallo di coppe delle carte napoletane, pur essendo raffigurato da fermo, ha una zampa alzata e piegata che sembra anchilosata e disarmonica rispetto al resto del corpo. Ecco perché questo nomignolo fu dato ad una persona vistosamente claudicamente e, ancora oggi, qualche bontempone lo utilizza per estensione a chi ha qualche difetto di andatura.

Cavatidde de grésse (*gnocchetto di crusca*)

Era un tipo basso, paffuto e di carnagione scura.

Il presidente del consiglio comunale di Acquaviva delle Fonti, Vito Abrusci, ha convocato **il consiglio comunale** in sessione straordinaria in 1^a convocazione, nella sala delle adunanze di Palazzo di Città, per il **giorno 13/11/2008 alle ore 16:30**. All'ordine del giorno:

1. Mozione n.7/2008 "Reclutamento personale comunale";
2. Mozione n. 8 del 20/10/2008 "Aggiornamento del sito web istituzionale del Comune di Acquaviva delle Fonti";
3. Piano di zonizzazione acustica definita del territorio comunale - Approvazione;
4. Installazione impianto eolico in agro di Sannicandro di Bari, località Stancapiazza, a distanza inferiore a 500 metri dal territorio di questo Comune. Parere ai sensi dell'art. 14 - 5° comma del R.R. n. 14/2006.

Qualora non si raggiunga il numero legale, la seduta di 2^a convocazione è fissata per il giorno 19/11/2008 alle ore 16:30.

Continuano gli appuntamenti della 3^a Stagione Concertistica 2008/08 organizzata dall'associazione culturale "Giovanni Colafemmina" di Acquaviva delle Fonti. Da non perdere il prossimo che si svolgerà **sabato 15 novembre alle ore 20,30** presso l'aula magna San Domenico Savio: concerto il quartetto "Four For Tango" con un omaggio ad Astor Piazzolla.

**DISTRIBUTORI CARBURANTI
TURNO FESTIVO**

16 novembre: Esso via Bari

**FARMACIE
TURNI FESTIVI**

15 novembre: Spinelli-Vitola
16 novembre: Spinelli

— L'ECO DI ... ACQUAVIVA —

Periodico Gratuito della Associazione Progetto Spazio 2000

Via San Giovanni Decollato, 5 - 70021 Acquaviva delle Fonti (BA)

Tel./ Fax 080 761540

e - mail: lecodi@libero.it - sito: www.telemajg.com

Anno III n. 45 - Settimana dal 10 al 16 novembre 2008

Registrazione Tribunale di Bari n. 13 del 20/02/2006

Direttore Responsabile: Luigi MAIULLI

Direttore di Redazione: Claudio MAIULLI

Grafica - Impaginazione - Stampa: Punto Comunicazione S.R.L.

Per Inserzioni Pubblicitarie:

Punto Comunicazione S.R.L. tel. 331 7325601

Hanno Collaborato: Alessio Carlucci, Giuseppe Cassano, Luca Leoncini

Luma, Roberta Genghi, Giuseppe Magnifico, Claudio Maiulli,

Gabriella Maiulli, Milena Masiello, Angela Rita Radogna,

Vito Radogna e Marilda Tria.

NECROLOGI

VITO IEVA

(anni 73)

Il rito funebre è stato celebrato il 2 novembre 2008 nella Chiesa San Domenico

VINCENZO NAPOLITANO

(anni 96)

Il rito funebre è stato celebrato il 4 novembre 2008 nella Chiesa San Francesco

ANGELA MUSCI

Il rito funebre è stato celebrato il 5 novembre 2008 nella Chiesa San Domenico

CARMELA MILANO

ved. MONTENEGRO

(anni 102)

Il rito funebre è stato celebrato il 5 novembre 2008 nella Chiesa San Domenico

GIUSEPPE AULENTA

(anni 90)

Il rito funebre è stato celebrato il 7 novembre 2008 nella Chiesa S. Maria Maggiore

VITO PLANTAMURA

(anni 69)

Il rito funebre è stato celebrato l' 8 novembre 2008 nella Chiesa S. Maria Maggiore

ANTONIA MONTENEGRO

ved. COSMO

(anni 83)

Il rito funebre è stato celebrato il 9 novembre 2008 nella Chiesa Cattedrale

MARIA DINIELLI

in PEGNA

(anni 81)

Il rito funebre è stato celebrato il 9 novembre 2008 nella Chiesa San Domenico

L'arte del giardino

Rubrica a cura di Milena Masiello

IL FIORE DELLE CALENDAE

Camminando per i prati, molto probabilmente, abbiamo incontrato una piantina con fiori sgargianti, che ha attirato la nostra attenzione: la calendula. Questa piantina, coltivata in Europa ed in Nord America, a seconda della specie, può essere una erbacea annuale o una perenne suffrutticosa, cioè con porzioni erbacee, che seccano annualmente, mentre rimangono in vita soltanto le parti legnose. È costituita da densi ciuffi di foglie allungate, di colore verde intenso, ricoperte da una fitta peluria grigiastra, soffici e tenere al tatto; i cespi sono alti 20-30 cm. Dalla primavera fino all'estate produce numerosissimi fiori a margherita, di colore giallo o arancione. Ha bisogno di terreni ricchi, sciolti e leggeri, molto drenati; inoltre si può coltivare anche in ciotole, poste in pieno sole, abbastanza spaziose, per permettere alle piante di svilupparsi senza problemi.

La moltiplicazione avviene generalmente per seme o achenio, che è possibile seminare in semenzaio, in letto caldo in gennaio-febbraio oppure direttamente a dimora, in autunno o in marzo-aprile. Le piante annuali tendono ad autoinseminarsi con grande facilità, quindi una volta messe a dimora, si potrà avere un'aiuola di calendule ogni anno. Sopporta bene brevi periodi di siccità; richiede, solo, un'annaffiatura più regolare tra aprile e agosto con concime per piante da fiore, mescolato all'acqua ogni 10-15 giorni. Il fiore era chiamato dagli antichi romani "fiore delle calende", perché fiorisce ogni primo del mese; mentre comunemente la pianta è nota col nome di "fiorrancio". In cucina, le foglie di calendule si possono aggiungere alle insalate. I fiori profumano delicatamente di limone, e sono commestibili: si usano crudi anch'essi

in insalata, per aromatizzare il pesce e per guarnire. I petali essiccati vengono utilizzati per preparare tisane, hanno un sapore intenso e speziato, oppure per preparare un aceto aromatico: una manciata di petali basta per mezzo litro d'aceto bianco o rosso, dopo 40 giorni di macerazione (in vaso a chiusura ermetica) si filtra il tutto e si imbottiglia. I petali si possono aggiungere all'acqua da bagno per avere una pelle più morbida e dolcemente deterata. Le pomate, a base di calendula, sono un ottimo lenitivo per pelle arrossata e screpolata, per accelerare la guarigione di ferite, per inibire i processi flogistici, per ottimizzare l'irrorazione sanguigna della cute, per migliorare il trofismo. La Calendula ha proprietà calmanti, blandamente antisettiche e depurative; il suo infuso è digestivo e favorisce il deflusso della bile dal fegato.

INDENNITA' DI FREQUENZA: LA 13^A MENSILITA' E' UN DIRITTO Importante sentenza della Cassazione in favore dei bambini disabili

Ancora una volta è stato necessario l'intervento della Corte di Cassazione per sancire il diritto, finora negato dall'INPS, dei minori invalidi civili titolari di indennità di frequenza a percepire la 13^a mensilità. Il rifiuto del riconoscimento ai soggetti titolari di tale prestazione, di quanto dovuto a titolo di 13^a mensilità, secondo la comoda tesi sostenuta dall'Inps, trovava giustificazione nel fatto che il legislatore non avesse esplicitamente previsto se l'indennità in questione dovesse essere erogata in relazione a 12 o a 13 mensilità annue. Tuttavia la Corte di Cassazione con la sentenza n. 13985 del 28.05.2008, ha smontato questa teoria partendo proprio dal dettato legislativo. Ma vediamo concretamente che cosa stabilisce la legge n. 289/1990 istitutiva dell'indennità di frequenza. Si tratta di una prestazione a sostegno delle famiglie dei minori riconosciuti dalle Commissioni Mediche Periferiche invalidi civili o ipacusici, che frequentano centri di riabilitazione o formazione professionale, scuole pubbliche o private fin dall'asilo nido, per la cui concessione e quantificazione il legislatore ha espressamente richiamato gli stessi requisiti reddituali e lo stesso importo e sistema di perequazione automatica previsti per l'assegno mensile ri-

conosciuto agli invalidi civili parziali maggiorenni, al fine di sopperire allo stato di bisogno economico determinato dalla riduzione della capacità lavorativa dell'invalido adulto. Effettivamente in relazione ai criteri di calcolo il legislatore, richiamando genericamente nell'art. 1 della L. n. 289/90 l'importo dell'assegno mensile di invalidità per quantificare l'indennità di frequenza, non stabilisce esplicitamente per quante mensilità la stessa debba essere corrisposta, per cui l'Inps ha giustificato in tal modo il mancato riconoscimento della 13^a mensilità ai titolari di tale prestazione. L'intervento della Corte di Cassazione ha dato però autorevolezza alla tesi che, partendo ugualmente dal dettato letterale della norma, giunge a conclusioni favorevoli per i disabili. Infatti, al tentativo dell'Inps di motivare la propria condotta indicando altresì quale ragione discriminante per il calcolo delle due prestazioni, la diversa natura dell'assegno mensile di invalidità che sopperisce allo stato di bisogno economico determinato dalla riduzione della capacità lavorativa dell'invalido adulto, la Suprema Corte ha ribattuto affermando che "tale diversità non è però sufficiente,, a superare il richiamo della L. n. 289/90, art. 1, c.1, quanto all'importo dell'indennità, all'as-

segno di cui alla L. n. 118 del 1971, art. 13. Per poter essere dello stesso importo di una prestazione concessa per tredici mensilità l'indennità non può che essere concessa anch'essa per tredici mensilità. Il fatto che tale indennità sia limitata alla reale durata del trattamento e del corso comporta che la stessa, nel caso di trattamenti o corsi di durata inferiore ai dodici mesi, va corrisposta per tanti ratei quanti sono i mesi del trattamento o del corso scolastico o di formazione". Per fare un esempio pratico: se il minore invalido ha frequentato la scuola per 10 mesi, oltre alle 10 mensilità di indennità (€246,73 x 10), avrà diritto a vedersi liquidata anche la 13^a mensilità che, in questo caso, avrà un importo pari ai 10/12 dell'importo mensile (€205,60). Pertanto, chiarito inconfutabilmente il diritto alla 13^a mensilità per i titolari di indennità di frequenza, nelle more dell'eventuale recepimento (immaginiamo non sollecito) da parte dell'Inps di quanto dettato dalla Cassazione, è necessario informare i genitori o gli esercenti la potestà sui minori titolari di indennità di frequenza affinché si attivino, per ottenere la giusta prestazione annuale ed il pagamento degli arretrati.

Ufficio Legale Codacons
Avv. Luca Leoncini

Le notizie e le immagini della tua città
sul sito www.telemajg.com

Meno màle accòme é sciùte

Paolo e Francesca avevano superato i sessant'anni di età; i figli si erano sposati e, pertanto, erano rimasti soli.

E pensavano, ricordavano: le fatiche per tanti anni durate; le preoccupazioni, le ansie, le gioie.

Talvolta pensavano alla morte; e si rendevano conto che, prima o poi, anch'essi dovevano morire.

Quando facevano queste considerazioni, Francesca diceva:

-Poiché bisogna morire, io, caro Paolo, voglio morire per prima.

-Ma cosa dici! Pensa alla salute, pensa a stare bene.

-No, proprio no; senza di te non saprei vivere; voglio morire prima di te; io debbo morire prima.

-Ma come posso farti capire che a questo non devi pensare? Sarà quello che Dio

vorrà.

Ma la moglie insisteva nella sua decisione; doveva morire prima lei.

Avvenne invece che a morire prima fu Paolo; una malattia superata con difficoltà, la ricaduta, le solite complicazioni, la morte.

Non mancarono i pianti e le scene di dolore della povera Francesca. Infine i funerali.

Terminata la funebre cerimonia, parenti, amici e conoscenti convennero, come si usava nel paese, nella casa della vedova, per rinnovare le condoglianze e la solita stretta di mano.

-Grazie, molte grazie – rispondeva Francesca.

Ma ad alcuni, che le erano particolarmente vicino, oltre a ringraziare, diceva: *"Meno màle accòme é sciùte"*; poteva andare

peggio; meno male come è andata. Quando quasi tutti erano andati via, taluni, che ancora sostavano davanti alla casa del morto, si chiesero come mai la povera donna avesse detto: *"Meno màle accòme é sciùte"*. Se il marito era morto, cosa di peggio poteva capitare?

Non trovando la logica spiegazione a quanto ascoltato, tornarono dalla vedova e le chiesero:

-Chemmà Frangesche, avete detto che poteva andare peggio. Il povero Paolo è morto. Peggio di così non poteva andare.

-Eppure poteva andare peggio! Meno màle accòme é sciùte.

-Ma come, peggio non poteva andare!

-Potevo morire io al posto suo! Ecco perché poteva andare peggio! Al cospetto della morte la cara moglie aveva cambiato idea. *Giuseppe Cassano*

LA CRISI C'E' E SI SENTE

LA TESTIMONIANZA DEI COMMERCianti ACQUAVIVESI

Nello scorso numero de L'ECO avevamo affrontato la questione della crisi finanziaria che sta realmente cambiando il modo di consumare e di fare la spesa degli italiani, facendo riferimento alla realtà fotografata e raccontata dall'indagine Swg per la Coldiretti *"Italiani e alimentazione ai tempi della crisi economica"*, presentata nei giorni scorsi a Cernobbio, in occasione del Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione. Nell'indagine, lo ripetiamo per quanti non avessero letto l'articolo, si mette in evidenza soprattutto come i negozi al dettaglio e specializzati abbiano subito un forte calo a vantaggio invece degli hard discount e dei mercati rionali; in altre parole, le classiche "botteghe sotto casa" sarebbero destinate a scomparire in un futuro non troppo lontano diventando così le ennesime vittime della crisi finanziaria. Questa settimana abbiamo deciso di approfondire la questione a livello locale, raccogliendo le opinioni di alcuni commercianti acquavivesi. Camminando per le strade del nostro paese ed entrando nelle tante botteghe presenti, si respira fortemente aria di crisi. La crisi c'è ed è realmente tangibile, la crisi è negli occhi e nelle parole dei commercianti, parole strappate a questi ultimi non perché non abbiano voglia di parlare ma perché le preoccupazioni sono tante e semplicemente non c'è niente da dire. *"La crisi c'è, sono un paio di anni che la sentiamo* – afferma Lorenzo Ferrulli, proprietario della "Salumeria" sita in Estramurale San Pietro – *le tasse sono tante ed i clienti diminuiscono sempre di più, non so se arriveremo alla fine dell'anno"*. Stessa preoccupazione manifesta Mina Corinto Liberto, proprie-

taria del negozio "Dal salumaio simpatia" in via Maselli Campagna, la quale ha dichiarato *"la crisi si sente, giustamente la gente deve risparmiare in qualche modo, andando nei discount però si risparmia ma si rimette in salute. Andando a comprare nel negozio sotto casa si ha la certezza della qualità dei prodotti e se il prodotto non è buono, si può sempre tornare il giorno dopo per chiedere spiegazioni. Comunque la crisi c'è, si vende il necessario, i beni indispensabili, prima un prosciutto da affettare si vendeva in una giornata, ora dura molto di più. Soprattutto sentiamo un calo nella quantità della spesa fatta dai clienti: per esempio se prima un cliente comprava 200 grammi di prosciutto ora ne compra solo 100. Il negozio sotto casa non morirà, la spesa giornaliera ci sarà sempre, rimarremo in pochi, ma comunque continueremo ad esserci"*. In tempi di crisi anche il pane, nel passato elemento fondamentale e primario della nostra cucina, diventa un bene di seconda necessità; a dichiararlo Giacinto Casucci, proprietario del "Panificio Casucci" sito in via Abrusci e Vicepresidente dell'Associazione Provinciale Panificatori di Bari, il quale ci dice anche che *"la crisi si sente molto, la crisi c'è da quando c'è l'Euro. Alla crisi si aggiunge poi la concorrenza e l'abusivismo di coloro che vendono a cifre esorbitanti i prodotti "fatti in casa" (come taralli, paste, ect) nei cui confronti i consumatori devono stare molto attenti, dal momento che questi prodotti sono esenti da qualsiasi tipo di controllo ed ignota è la loro provenienza anche se riportano la dicitura "fatti in casa"*. Infine una voce un po' fuori dal coro è quella di

Ciro Pastore, il giovanissimo proprietario della "Macelleria Elite" sita in via Domenico Mele che ha aperto appena da un anno, il quale nonostante le preoccupazioni ci siano ed anche la crisi, si sente fiducioso del proprio lavoro, dell'amore per il proprio lavoro – *"lavoro con le carni da quando avevo otto anni"* dichiara – e della qualità dei propri prodotti. *"Si sentono, certo, le lamentele della gente che non arriva più alla fine del mese, ma io sono sicuro di poter dare un prodotto diverso dagli altri, un prodotto che io ho scelto personalmente ed ho acquistato da aziende agricole dei comuni limitrofi come Gioia del Colle oppure Santeramo in Colle. Sono certo della carne che vendo perché prima ho visto il grado di salute dell'animale"*.
Ciro Pastore ci conferma un dato risultante dall'indagine della Coldiretti, ovvero quello riguardante i consumi di pollo in fortissima crescita; ci dice anche qualcosa molto interessante e cioè che la gente acquista il pollo non solo per risparmiare ma anche per rigenerare l'organismo, sono molti infatti i clienti che lamentano disturbi della defecazione – forse dovuti al consumo di alimenti di bassa qualità, magari comprati in un discount – e per questo acquistano e consumano filetto di pollo che, si sa, è molto leggero. Con quest'ultima testimonianza si conclude l'inchiesta di questa settimana sulla crisi delle botteghe sotto casa, sperando che la crisi finisca presto davvero e che le botteghe sotto casa continuino ad essere numerose ed a caratterizzare peculiarmente il nostro territorio. La speranza, si sa, è l'ultima a morire...

Roberta Genghi

A SAN MARTINO OGNI MOSTO DIVENTA VINO

Se è vero che, secondo un antico detto contadino, a "San Martino ogni mosto diventa vino", è pur vero che con le moderne tecniche enologiche è possibile ottenere dalla vinificazione dell'uva un prodotto di buona serbevolezza, fresco e frizzante, pronto da bere anche prima dell'11 novembre, giorno di S. Martino. E' il caso del "vino novello", che è qualcosa di diverso dal "vino nuovo", ottenuto con le tecniche tradizionali. Quest'ultimo ha bisogno di maggior tempo, che spesso va oltre S. Martino, per completare il suo bouquet di aromi e di sapori. Ma come può un vino essere pronto dopo alcune settimane dalla vendemmia? Il segreto sta nella "macerazione carbonica", capace di produrre in poche settimane un vino maturo e particolarmente profumato. Sono stati i francesi qualche decennio fa a sperimentare questa nuova tecnica di vinificazione, successivamente diffusasi in tutta Europa, Italia compresa. Consiste nel mettere a macerare per 8-12 giorni l'uva integra, non pigiata o spremuta, in vasche ermeticamente chiuse e saturate di anidride carbonica alla temperatura di 30°C circa. Sotto il peso della massa sovrastante, nella vasca l'uva che si trova sul fondo viene automaticamente schiacciata; ne fuoriesce del mosto che per azione dei lieviti presenti nell'uva comincia a fermentare liberando alcool e anidride carbonica. A sua volta

quest'ultima va ad attaccare le cellule dell'uva integra, provocando una fermentazione intracellulare (o autofermentazione). Questo processo genera la formazione di nuovi componenti odorosi che ricordano la fragola ed il lampone ed un intenso fruttato di uva. Trascorso il periodo di macerazione (8-12 giorni), la massa viene pigiata e lasciata fermentare per altri 2-3 giorni per completare la trasformazione degli zuccheri in alcool; quindi, viene torchiata. Il vino ottenuto, dopo essere stato sottoposto agli ordinari processi di raffinatura (filtrazione, chiarificazione, stabilizzazione) è pronto per essere consumato come "vino novello" con tutto il suo bagaglio di freschezza, fragranza e leggerezza. Va consumato preferibilmente entro Natale. La Legislazione italiana consente la sua commercializzazione dal 6 novembre. Da questa data scattano feste e sagre che celebrano questo accattivante prodotto. Non a caso la Pro Loco di Acquaviva è stata una delle prime a festeggiare sabato scorso "la Sagra del vino e del cece nero". Diverso, invece, è il destino del "vino nuovo", che dopo essere stato ottenuto con le tecniche tradizionali di diraspatura, pigiatura, fermentazione in presenza di bucce e vinaccioli e torchiatura, ha bisogno di maggior tempo per affinarsi e stabilizzarsi. L'affinamento del vino è il

risultato di complessi fenomeni fisici (sedimentazione delle cellule dei lieviti), chimico-fisici (insolubilizzazione del tartrato acido di potassio e del tartrato di calcio, coagulazione di sostanze colloidali, come proteine, tannini e coloranti, ossidazione di polifenoli, esterificazione di acidi fissi e volatili con alcool) e biologici (fermentazione malolattica, e fermentazione alcoolica degli amminoacidi). Poiché il vino è un prodotto piuttosto complesso e in continua evoluzione, questo porta ad una evidente instabilità, che determina all'interno di una bottiglia a volte depositi e velature. Il consumatore non accetta tali "imperfezioni", anche se potrebbero essere considerate testimonianze della genuinità del vino. Comunque, per evitare questi inconvenienti è necessario sottoporre il vino ad un processo di stabilizzazione, realizzato raffreddando il prodotto a -4°C per un tempo brevissimo per consentire la precipitazione delle sostanze cristalline (tartrati) e successiva filtrazione per evitare la velatura e rendere brillante il vino. Si può ottenere lo stesso risultato, anziché col freddo, ricorrendo a chiarificanti organici o minerali (bentonite). A questo punto, in attesa che maturi il "vino nuovo", non ci resta altro da fare che gustare un buon "vino novello", accompagnandolo magari con un piatto di ceci neri o con un cartoccio di caldarroste. *Vito Radogna*

LA RICETTAZIONE

Spesso la gente acquista beni di vario genere (orologi, telefonini e anche automobili) senza accertarsi della loro provenienza. Può accadere che tali cose siano il frutto di attività delittuose (per es. furto o rapina). Nel caso in cui l'acquirente di siffatti oggetti sia a conoscenza della loro provenienza illecita, potrà essere incriminato per il delitto di ricettazione ai sensi dell'art. 648 c.p., che è sanzionato in modo non lieve perché prevede pene fino a otto anni, oltre ad una multa consistente. Scopo della norma è evitare la commissione di delitti contro il patrimonio in quanto, di certo, molti furti non si commetterebbero se il ladro non fosse certo di trovare subito dopo il furto qualcuno pronto ad acquistare la merce rubata. Il reato presupposto della ricettazione non è necessariamente un delitto contro il patrimonio (truffa, furto, appropriazione indebita ed altri) ma può anche essere un delitto di altra natura. Es. io acquisto un quadro di valore da un personaggio politico che, a sua volta, l'ha ricevuto come frutto di un reato di corruzione da lui posto in essere. Per

essere accusati del delitto di ricettazione basta anche il serio sospetto che la cosa ricevuta o acquistata non era nel possesso legittimo di chi la deteneva o offriva. Tale sospetto può derivare, per esempio, da una rilevante sproporzione tra qualità e prezzo della cosa: pensiamo ad un telefonino in perfette condizioni, del valore di mercato di 6-700 euro, che viene offerto alla cifra di 100 euro, oppure ad una automobile di grossa cilindrata venduta ad un terzo del suo valore di mercato. In tal caso l'acquirente, pur non sapendo che la macchina è stata oggetto di furto o di rapina, deve ragionevolmente supporre la provenienza criminosa del bene in oggetto. Risponde del reato di ricettazione anche l'intermediario, colui che occulta il bene o anche chi, pur non avendolo acquistato, ne entra in possesso. La fattispecie delittuosa qui descritta trova applicazione anche ove l'autore del delitto, da cui il denaro o le cose provengono, non è imputabile (il minore infra quattordicenne o l'individuo in stato di incapacità di intendere e volere) o non è punibile, ovvero manchi una condizione

di procedibilità riferita a tale delitto. Il reato di ricettazione si distingue da quello meno grave previsto dall'art. 712 c.p., "l' incauto acquisto" (punito in modo più lieve), perché, mentre nel primo occorre che la cosa acquistata sia proveniente da delitto, per il secondo è sufficiente che provenga da un reato contravvenzionale (che è una categoria di reati meno gravi). In più l'art. 712 non richiede la consapevolezza ma il semplice sospetto, non necessariamente grave, dell'illecita provenienza della cosa. Fermo restando che in molti casi la differenza tra i due reati può essere lieve, spetterà al giudice decidere, tenendo conto di tutte le circostanze del caso concreto, se è stato commesso il reato di ricettazione o quello di incauto acquisto. Si consiglia, quindi, di essere coscienti ogniqualvolta viene proposto un affare avente ad oggetto un bene ad un prezzo molte volte inferiore al suo valore di mercato, poiché potrebbe essere il provento di un'attività criminosa.

Alessio Carlucci avv. Penalista

LAVORI PUBBLICI PER OLTRE DUE MILIONI DI EURO

Sarà un anno improntato alle grandi opere pubbliche, il 2009, grazie all'utilizzo dell'avanzo di amministrazione del comune di Acquaviva delle Fonti che ammonta a 2.155.000,00 Euro e ripartito nel seguente modo: €35.000,00 per finanziare il progetto dei lavori per la manutenzione del marciapiede e della sede stradale di piazza Dei Martiri del 1799; €150.000,00 per la manutenzione delle strade esterne all'abitato; €20.000,00 per i lavori di manutenzione straordinaria degli immobili del patrimonio disponibile; €15.000,00 per i lavori di manutenzione straordinaria degli impianti termici e di refrigerazione; €700.000,00 per la manutenzione delle strade interne all'abitato; €930.000,00 per piazza Garibaldi; €80.000 per la manutenzione delle scuole medie, elementari e materne in, rispettivamente, €30.000,00 - €35.000,00 - €15.000,00; €225.000,00 per l'asilo nido comunale. Di seguito una sintesi degli interventi riguardanti la nostra Città: I lavori di ristrutturazione del castello normanno del XII secolo divenuto nel 1664 **Palazzo de' Mari** riguardano gli ambienti ubicati a piano terra ed il piano mezzato dell'ala nord; si tratta di un finanziamento PIS (progetti itinerari settoriali) a fronte del quale sono stati stanziati 400 mila Euro e 156 mila Euro di cofinanziamento dell'Amministrazione Comunale. Il **Centro Storico** usufruirà di un finanziamento CIPE di un milione di Euro necessari al rifacimento del basolato, degli impianti idrici e fognanti, della pubblica illuminazione e telefonici; il Comune cofinanzierà le opere con 150 mila Euro contro un finanziamento del CIPE di 850 mila Euro per un totale di un milione di Euro. Il completamento, il recupero e la conservazione degli **Scavi Archeologici** di piazza Dei Martiri del 1799 per 60 mila Euro. 180 mila Euro per la manutenzione straordinaria ed all'ampliamento del salone del **CPR**. Per la realizzazione della **Fontana di piazza Aldo Moro** €58.599,00. Lavori di ampliamento, manutenzione, adeguamento alle norme di sicurezza ed eliminazione delle barriere architettoniche della **Scuola Materna di piazza Garibaldi**: €267.000,00. Lavori di rifacimento delle facciate esterne e dei bagni della **Scuola Elementare De Amicis**: €157.000,00. Lavori di manutenzione della **Scuola Media Antonio Lucarelli**: €145.000,00. Realizzazione del nuovo **Campo Sportivo**, della tribuna, dell'impianto di illuminazione e la copertura della gradinata. Realizzazione **via Quasimodo**: €50.000,00. Lavori di sistemazione della **cordonatura e dei marciapiedi**: €145.658,00. Realizzazione via Iacovelli: €70.000,00. Sistemazione e ripristino tratto stradale **via Sammichele**: €60.000. Realizzazione **via Bosco e via Palladio**: €220.607,00. Realizzazione della rete della fogna bianca della Zona Industriale: €1.883.000,00. Lavori di **fogna bianca in via Carnevale**: €54.000,00. **Lavori di bonifica** della discarica di Sant'Elia: €961.546,00. Realizzazione del **Nuovo Cimitero Comunale**: €2.400.000,00. Recupero del **Teatro Comunale**: €2.218.943,00. Lavori di sistemazione dell'**Archivio Comunale**: €25.000,00. Ristrutturazione dell'immobile in Pozzo Lepenne €150.000,00. Grazie ai Contratti di Quartiere: riqualificazione dell'Estramurale Pozzo Zuccaro e Molignani e della piazza Kennedy: €1.220.000,00 per l'arredo urbano; realizzazione alloggi di edilizia sperimentali: €3.000.000,00; Recupero del Teatro Comunale 2° e 3° stralcio: €2.007.742,30; acquisizione area per la sistemazione a verde pubblico zona ex PEEP: €780.000,00; realizzazione nuovi tronchi di rete fognante: €465.000,00; realizzazione nuovi tronchi rete idrica: €500.000,00; ampliamento degli impianti della pubblica illuminazione: €222.000,00; riqualificazione della viabilità del centro storico I lotto: €302.201,00; riqualificazione della viabilità del centro storico - arredo urbano II lotto: €561.722,30; sistemazione aree a verde delle Estramurali Pozzo Zuccaro e Molignani e di piazza Kennedy: €96.000,00.

Mostra archeologica permanente Salentino, alle origini della Città nuovi orari di apertura

L'Amministrazione Comunale di Acquaviva delle Fonti ha stabilito il nuovo calendario dell'apertura della mostra archeologica permanente Salentino, alle origini della Città a partire dal 1° ottobre 2008 fino al 30 settembre 2009. La mostra sarà aperta ogni martedì e giovedì dalle ore 9:30 alle ore 12:30. Per informazione sui servizi di accoglienza e didattica è possibile contattare il personale responsabile ai seguenti numeri telefonici: 3493655716 (Mariangela Surico) e 3382800862 (Maria D'Addabbo) e per posta elettronica : chemis_pscarl@libero.it

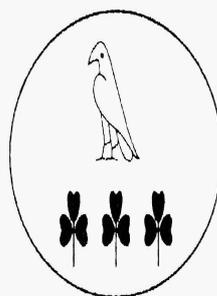
Acquaviva: la raccolta differenziata sale al 13,35 %

Dopo il potenziamento dei punti di raccolta dei cassonetti della differenziata, la distribuzione e l'affissione di manifesti di sensibilizzazione ed un maggiore controllo della polizia municipale finalizzato alla verifica del rispetto delle disposizioni di legge, la raccolta differenziata del comune di Acquaviva delle Fonti è passata dall'8,87 % al 13,35 %. Il Sindaco Pistilli ha inviato una nota alla Regione Puglia, al Prefetto Schilardi ed al Consorzio ATO BA/5 esprimendo la soddisfazione degli ultimi dati che premiano l'impegno della Amministrazione seppure risulta comunque necessario un forte senso civico di tutti i cittadini per rendere la raccolta differenziata utile ed intelligente. Intanto l'Amministrazione Comunale sta scrivendo a tutti i cittadini in modo da dare allo smaltimento dei rifiuti, razionalità ed economicità che, in altre zone d'Italia e dell'Europa, hanno permesso di rendere conveniente la raccolta differenziata sotto tutti gli aspetti: igienici, civici e finanziari. È indispensabile che la i cittadini si abituino a fare in casa la separazione dei rifiuti ed a conferirli negli appositi cassonetti.



**RACCOLTA GRATUITA
RIFIUTI INGOMBRANTI**

Chiamare il N. Verde 800 600 345
Acquaviva (Ba) - S.P. per Gioia



CODACONS

**Associazione
a tutela e difesa
dei consumatori
martedì
dalle ore 18 alle ore 19
Piazza Kolbe, 7
Acquaviva delle Fonti**

BONIFICA DELL'EX DISCARICA SANT'ELIA AD ACQUAVIVA

Si è da poco conclusa la bonifica e il ripristino ambientale dell'ex discarica Sant'Elia nel Comune di Acquaviva delle Fonti. L'intervento, voluto dal sindaco dott. Francesco Pistilli, avviato nell'ottobre del 2007 dall'ufficio tecnico comunale, a responsabilità dell'ing. Giovanni Didonna, finanziato con fondi POR Puglia 2000-2006 Misura 1.8, è stato progettato e diretto dall'ing. Antonella Lomoro della società Eco-logica di Bari e realizzato dall'impresa Ecotech di Napoli. L'intervento realizzato si è posto l'obiettivo di riqualificare e attrezzare l'area, da tempo abbandonata ed inutilizzata, al fine di renderla sicura e gradevole alla vista, in armonia con i luoghi circostanti e soprattutto fruibile dagli abitanti della città. L'attività di bonifica è consistita nel rimuovere i rifiuti presenti sul suolo e preparare l'area per gli interventi di messa in sicurezza permanente, attraverso la tecnica del Capping superficiale, la quale ha consentito di isolare completamente il suolo contenente i rifiuti, impedendo ogni forma di diffusione di contaminazione nell'aria, nel suolo e nella falda acquifera. In tutto il periodo di svolgimento dei lavori sono state condotte campagne di monitoraggio dell'aria, delle acque di falda e dei gas interstiziali, i cui risultati, costantemente condivisi con l'ARPA Puglia, non hanno mai fatto registrare valori al di sopra dei limiti normativi. Dopo aver eseguito la

bonifica e la messa in sicurezza dell'area, necessaria per l'isolamento del materiale inquinante e per la protezione dell'ambiente circostante, si è proceduto al ripristino ed al recupero ambientale dell'area, dotandola di una nuova funzionalità. La progettazione ha inteso considerare non solo l'aspetto ecologico, strettamente connesso al ripristino dell'area a verde, ma anche la possibilità di creare un'area capace di soddisfare ed appagare esigenze materiali e culturali delle diverse fasce di età della cittadinanza, attraverso lo sviluppo di attività fisiche, ricreative ed educative. A tal fine sono state previste sia aree destinate al passeggio, al riposo o alla lettura, immerse nella tranquillità della campagna, sia aree attrezzate per il divertimento dei bambini, per la didattica e per potenziare le attività motorie. L'intera area è stata quindi attrezzata per creare percorsi interni destinati a passeggiata o jogging. Le aree per la sosta e il relax sono invece state attrezzate con panchine e cestini porta rifiuti. Infine, sempre in coerenza con gli obiettivi della bonifica, si è provveduto ad illuminare intera area con un impianto di illuminazione fotovoltaico. Anche per il progetto del verde si è scelto di adottare criteri di sostenibilità ambientale, provvedendo alla piantumazione di specie arbustive autoctone in prossimità dei viali di passeggiata, del percorso jogging, dell'area gioco bambini e dell'area sosta relax. Sono

stati così messi a dimora 50 alberi ad alto fusto, 184 arbusti mediterranei a portamento arboreo, 477 arbusti mediterranei aromatici e 548 arbusti per formazione di siepe di recinzione. La zona a sud del sito, che si trova a quota strada, è stata allestita per ospitare il parcheggio auto. In considerazione della necessità di prevedere forme di mobilità alternativa, sono stati inoltre realizzati parcheggi per biciclette, in considerazione della vicinanza al percorso ciclo-turistico: lasciata l'auto sarà così possibile accedere al terrapieno superiore percorrendo il vialetto interno che corre parallelo alla SP20, mentre per chi vorrà arrivare subito dal parcheggio al percorso in terra battuta attrezzato per il jogging, sarà possibile seguire il viale in breccia segnato dalla staccionata in legno che corre parallela al costone. Così appare oggi l'intera area agli occhi del fruitore: accedendo al sito dall'ingresso pedonale (il primo che si incontra arrivando dal centro cittadino) e percorrendo il lungo viale, sulla destra si susseguono prima l'area per la sosta didattica, specifica sui temi di educazione ambientale, poi le aree dei giardini tematici, per poi arrivare in cima alla collina all'area gioco bambini (attrezzata con giochi fissi di legno rispettosi degli standard di sicurezza), situata in posizione periferica rispetto ai viali e alle piazzole di sosta, delimitata da vegetazione e da steccati in legno naturale.

2008: UN ANNO DA CINQUE MESI ESTIVI

Come ogni anno, nel dispiacere collettivo, i tre mesi estivi sono trascorsi velocemente. Giunto settembre si era già consapevoli di dover conservare quella maglietta a maniche corte comprata in vacanza per fare spazio a quel maglione caldo ed ingombrante dello scorso inverno. I manichini dei negozi d'abbigliamento indossavano, ormai, i caldi abiti della nuova stagione e nelle vetrine dei negozi di calzature gli stivali avevano sostituito i sandali. Forse per magnanimità, però, quest'anno la tanto amata estate ha deciso di far attendere nubi e pioggia ed ha lasciato che il sole continuasse a splendere. Proprio

così, il caldo è rimasto a farci compagnia. E allora cambio di stagione? No grazie! Cappelli, sciarpe e cappotti potevano ancora aspettare. È stato possibile uscire tranquillamente in abiti leggeri e dormire con un fresco lenzuolo senza dover girare il materasso dal lato invernale. Nei bar la cioccolata calda ha dovuto lasciar ancora dello spazio a bibite fredde, i bambini non hanno avuto la possibilità di trovare le foglie cadute dagli alberi per i disegni all'asilo, le bollette non hanno potuto iniziare a registrare i costi del riscaldamento e cosa ancor più strana, le spiagge hanno continuato ad accogliere della gente anche

dopo settembre. Iniziavamo persino a pensare che quest'anno Babbo Natale non sarebbe arrivato con cappello e caldo abito rosso ma con un bel completino hawaiano. Adesso però gli amanti delle sere davanti al caminetto acceso possono stare tranquilli, dopo essersi prolungata per altri due mesi, l'estate ha deciso di lasciarci. Possono infatti confermarlo le insistenti piogge di questi giorni. Perciò via al cambio di stagione, armiamoci di cappotto ed ombrello e diamo il benvenuto all'autunno che tanto si è fatto aspettare.

Gabriella Maiulli

SERVIZIO TAXI SOCIALE



- ★ Servizio trasporto da casa tua al Nuovo Ospedale "Miulli" e viceversa
- ★ Servizio trasporto da e per Aeroporto
- ★ Servizio trasporto da casa tua per qualsiasi destinazione

 chiama il n. 347.2780648

UNA COPPIA VINCENTE CLINT EASTWOOD E ANGELINA JOLIE

Il regista prova a raccontarci, come solo lui riesce a fare, la storia di una single, madre di un bambino di nove anni che scompare misteriosamente senza lasciare traccia, come se non fosse mai esistito. Dopo qualche mese, la polizia comunica di aver risolto il caso e fissa un incontro con la stampa in stazione dove un treno che arriva da molto lontano, riconsegnerà alla madre, il figlio perduto. La vicenda però si complica, la madre non riconosce il bambino come suo figlio sbugiardando le autorità che pur di negare l'evidenza intraprenderanno una dura battaglia nei riguardi della donna. Clint Eastwood, regista della pellicola, ci ha spesso abituato ad aspettarci sempre molto dai suoi lavori: ogni suo film è un tassello di grande cinema, destinato a lasciare un segno indelebile nell'animo dello spetta-

tore. Clint ha sempre messo d'accordo critica e pubblico mai scontenti e sempre soddisfatti. Le sue opere cinematografiche ci regalano sempre belle sorprese e *Changeling* non n'è da meno. In questo film caratterizzato da musiche malinconiche da lui stesso scritte che ben si addicono alla trama in una Los Angeles fine anni 20 riesce a riportare Angelina Jolie in un ruolo che ben le si addice che da anni gli mancava. Angelina dimostra di essere ancora in grado di indossare i panni di una donna normale senza perdere fascino. Ispirato a fatti reali, il film ha rischiato di non venire alla luce. Per poter essere distribuito ha dovuto avvalersi della collaborazione non solo delle Malpas di Eastwood, ma anche dei produttori Brian Grazer e Ron Howard. Eastwood dimostra la capacità di toccare i punti più

dolenti del passato senza paura di mostrare, un America negativa che a tratti oggi si riflette. I temi trattati nei suoi recenti successi sono gli stessi, i deboli, le infanzie spezzate, la corruzione, la ricerca ostinata della verità, anche a costo di rimanerne scottati, la giustizia il rapporto con il potere. Il regista si concentra in maniera quasi ossessiva sulla donna che contro tutto e tutti, armata di senso materno cerca giustizia a tutti i costi. Difficile dimenticare l'ennesimo capolavoro di un autore sempre più sorprendente che lascia nella memoria dello spettatore quel senso di soddisfazione che pochi film riescono a dare dove gli interpreti meriterebbero se non un Oscar almeno una nomination.

Claudio Maiulli

MONS. FELICE POSA NUOVO PARROCO DI SANT'AGOSTINO Subito a lavoro per "ricostruire" la Parrocchia

Chi è il Parroco? Il Parroco è la guida spirituale, il pastore della comunità dei fedeli a lui affidati. Deve governare, santificare e insegnare. La Parrocchia di S. Agostino, da poco più di un mese, è tornata a risplendere sotto la guida di don Felice Posa. Ubbidienza, umiltà, carità e disponibilità, lo spirito con cui il nuovo Parroco ha accolto l'incarico del Vescovo. Naturalmente, tanti sono stati i problemi da affrontare appena varcato il portale della Chiesa. Si tratta infatti, di una Chiesa che è sempre stata utilizzata per le liturgie, dalla Caritas e dall'Agesci, ma pur sempre una struttura "abbandonata" e poco frequentata da anni, da quando, cioè, è stata riaperta la Cattedrale. Come prima cosa, don Felice ha subito convocato l'Assemblea Parrocchiale presentando il progetto pastorale e poi il Consiglio Affari Economici. Ma subito è nata l'esigenza di ripulire gli ambienti adiacenti la Chiesa, divenuti

nel tempo, stanze adibite a deposito. Con l'aiuto della comunità parrocchiale, che ha accolto con entusiasmo il nuovo Parroco, sono state ripulite e ritinteggiate le stanze e, pian piano, anche arredate. Insomma, tutte le attività sono partite alla grande, sembra che sia passato già tanto tempo, in realtà, tutto è stato fatto in poche settimane. L'Unità Pastorale, voluta fortemente dal Vescovo, vede la collaborazione delle due parrocchie: S. Agostino e S. Eustachio. Infatti, anche se giuridicamente S. Agostino e la Cattedrale sono due enti separati e distinti, in realtà, la maggior parte delle attività pastorali vengono esercitate comunemente. Infatti, per evitare anche un dispendio di forze e per una maggior collaborazione, c'è un solo Consiglio Pastorale Parrocchiale, un solo corso per fidanzati, uno per cresimandi adulti, uno per la catechesi dei ragazzi e tanto altro ancora in comune. Don Felice, accogliendo con

entusiasmo questo nuovo incarico, non ha tralasciato nessun aspetto di questa comunità. S. Agostino, infatti, è anche sede della Pia Unione di S. Rita da Cascia fondata a suo tempo da don Vito Spinelli Parroco di questa Chiesa, e conta circa 200 associati. Tante le iniziative che riguardano anche la Confraternita, infatti don Felice in qualità di Presidente della stessa, sta cercando di formare, sull'esempio della Santa, consorelle e confratelli devoti. Conciliare gli impegni professionali, familiari e civili per vivere con intensità la vita cristiana, lo scopo della Confraternita. Il lavoro formativo prevede degli incontri mensili a partire dal 27 novembre. Dopo questa data, gli incontri sono previsti ogni ultimo giovedì del mese alle 16,30 presso i locali parrocchiali. Insomma, la Parrocchia c'è, il Parroco pure...ora bisogna formare al comunità!

Marilda Tria



**Amministrazioni
Condominiali**

Via G. Festa, 3 - Acquaviva
Telefoni: 080 769317
334 3190866

Lorenzo Salentini



VIDEOMANIA
NOLEGGIO FILM
24 ORE SU 24
Via Roma, 75 - Acquaviva
Telefono 080 75 92 26

LO SFOGO DEL CITTADINO

*Giudizi, Osservazioni, Opinioni, Proposte, Suggerimenti
e quant'altro riterrete opportuno inviare o lasciare
nella cassetta postale della Redazione*

Via San Giovanni Decollato, 5

70021 Acquaviva delle Fonti (Ba)

Tel./Fax 080.761540 e-mail: lecodi@libero.it



Anche in Puglia servirebbe l'arresto per chi abbandona rifiuti ingombranti

Gentile Direttore, leggo ogni settimana il Suo giornale e ne apprezzo i contenuti e come in questa occasione Le invio qualche sfogo che puntualmente trovo alla pagina n.11. Leggo, quindi, che la Lombardi Ecologia provvede gratuitamente a ritirare dalle nostre abitazioni i rifiuti ingombranti e mette a disposizione un numero verde per la prenotazione del servizio. Eppure Le segnalo che l'incoscienza e la maleducazione di alcuni, provoca i soliti danni ambientali e situazioni di degrado. In via Colombo, mentre facevo una passeggiata in bicicletta approfittando del bel tempo, mi sono imbattuto in un cumulo di grossi rifiuti: frigorifero, lavatrici, pensili, ecc. abbandonati sul ciglio della strada. A Napoli hanno previsto addirittura l'arresto per i cittadini che buttano certi tipi di rifiuti per strada ma mi ritengo insoddisfatto perché anche nelle altre regioni avrebbero dovuto prevedere lo stesso tipo di reato. Come si può consentire che si depositino rifiuti così grandi per strada se il Comune tramite la Lombardi ecologia effettua il ritiro, dall'abitazione dell'utente, gratuitamente? Non ci possono essere alibi e quindi ben venga l'arresto!



Stazione ferroviaria di Acquaviva: l'obliteratrice spesso fuori uso



Egregio Direttore, non sono un pendolare ma in alcune occasioni viaggio in treno e parto dalla stazione di Acquaviva delle Fonti dopo aver ritirato il biglietto dall'agenzia, e quindi prima di salire sul treno, devo necessariamente obliterarlo con l'apparecchiatura posizionata nella sala d'ingresso ma spesso non posso farlo perché non funziona. In un'altra occasione ho avuto un acceso scambio di battute con un capotreno che mi aveva rimproverato per non aver obliterato il biglietto mentre io gli riferivo che la "macchinetta" non funzionava. Non ci mettono nelle condizioni di rispettare il regolamento delle ferrovie e poi se la prendono con i viaggiatori! Sono cosciente del fatto che qualche ragazzaccio si diverte a manomettere l'obliteratrice tanto da porla fuori servizio ma non può certo ricadere sui viaggiatori tutto questo. Magari potrebbero installare delle telecamere così da individuarli, fargli pagare i danni ed allo stesso tempo denunciarli alle Autorità competenti.

Una carta d'identità pronta dopo parecchi giorni

Caro Direttore, voglio segnalare un fatto che mi è accaduto qualche giorno fa quando mi sono recata all'anagrafe del comune di Acquaviva per rinnovare la mia carta d'identità ed ho provveduto a fare tutto quello che il dipendente comunale mi ha chiesto; poi mi ha detto di ritornare il giorno dopo per il ritiro del documento ed io l'ho fatto. Purtroppo la carta di identità non era ancora stata firmata e quindi mi hanno chiesto di ritornare il giorno seguente. Sono tornata il giorno dopo e nulla di fatto. Tutto questo non lo ritengo giusto perché avrei preferito che mi avessero chiesto di tornare dopo una settimana senza costringermi a continue visite al Comune: strada a piedi inutile, fila inutile, perdita di tempo inutile. Perché? Un mio conoscente mi ha detto che per i documenti quando manca il responsabile della firma è possibile che firmi il suo sostituto ma questo nel mio caso non è successo! Spero che questa mia segnalazione serva affinché altri cittadini non subiscano lo stesso trattamento. Grazie.

Un cassonetto fuori posto ed un rack di un PC causano la caduta di una signora ringraziamenti ai vigili urbani



Lunedì 3 novembre scorso alle ore 19:30 ho assistito all'incidente occorso ad una signora mentre attraversava la strada in prossimità di due cassonetti dell'immondizia, sulle strisce pedonali. Affianco ai cassonetti era stato abbandonato uno scheletro di un computer, proprio sulle strisce pedonali e l'oscurità lo ha reso invisibile tanto che la signora vi è inciampata cadendo per terra. Per fortuna non ha subito gravi danni fisici ma se l'è vista brutta! Finalmente i due cassonetti sono stati spostati e riposizionati nella zona delimitata con la vernice gialla e distante dalle strisce pedonali; ma perché deve sempre succedere qualcosa di negativo per poter ottenere delle soluzioni logiche ed ottimali? Chi ha abbandonato i resti del PC è paragonabile ad un criminale visto che avrebbe potuto provocare lesioni permanenti alla signora. Tutto è bene quel che finisce bene. Grazie ai vigili urbani che sono intervenuti immediatamente sul posto dopo aver ricevuto la chiamata: il pronto intervento ha funzionato perfettamente ed anche questo è importante per chi si trova in una situazione di disagio. Grazie ancora.



Quello che resta di una campana per la raccolta differenziata del vetro

Panchine divelte, segnaletica divelta e cestini e cassonetti dell'immondizia incendiati questi i frutti delle solite bravate di qualche giovane che non ha altro da fare. Io abito a San Domenico e mentre a fine ottobre rientravo a casa passando da via Alcide De Gasperi ho notato quello che rimaneva della campana di colore verde per la raccolta del vetro: un mucchio di cenere, il gancio in cima e quei pochi vetri che vi erano depositati. Mi piacerebbe conoscere il prezzo di quel contenitore e magari verificare quante persone avrebbero potuto mangiare una pizza con il denaro che grazie a qualcuno è andato in fumo.

Le notizie e le immagini



della tua Città sul sito



www.telemajg.com