e avere città e paesi più puliti e vi-
bili. A volerla fortemente l'ammi-
strazione comunale guidata dal
ndaco Antonella Blandi che ha in-
so aderire, appunto, al grande ap-
ntamento, nato a Sidney e che
nvolge ogni anno oltre 35 milio-
di persone in circa 120 Paesi. Gli
unni si sono ritrovati in Piazza del
rpolo, accompagnati dai docenti e
lla dirigente scolastica dell'IC
orano-Lattarico", Maria Pia
Andrea, e accolti dal sindaco
andi e dagli amministratori. Ar-
mati di pettorina, cappellino, guan-
ti e sacchetti, hanno così raggiunto
le villette di Lattarico e della frazio-
ne Regina nonché i rispettivi centri
storici. I ragazzi si sono mostrati
sensibili alla tematica e suddivisi
per gruppi hanno partecipato a pu-
lire le zone individuate. Soddisfatti
il sindaco Antonella Blandi ed il suo
vice Gianfranco Barci i quali hanno
ricordato come l'amministrazione
comunale stia puntando molto sul-
la differenziata.

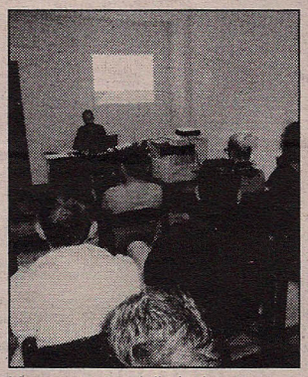
rob. gal.

I ragazzi che hanno partecipato all'iniziativa

RI Organizzati dalla Cna

si di formazione ulla sicurezza

ei giorni scorsi,
della Cna di Acri
ati i corsi di for-
bbligatori in ma-
icurezza sui luo-
oro. Si tratta di
pletamente gra-
uali hanno inizia-
dere parte alcune
cresi. «Lo scena-
mico, aggravato
eguenze della cri-
aria – si legge in
- , pone ancora
in primo piano la
di un paese biso-
incentivi e nuove
ità di sviluppo
a mancano".
ta ottica, la Cna ha
una convenzione
Italia, organismo
associativa pro-
lla Confederazio-
ale FederTerziario
nfederazione Sin-
GL, "con la quale
otto nel territorio
lità di offrire alle
iende un piccolo
r adempiere agli
di legge in tema di
sul luogo di lavo-



Un momento della lezione

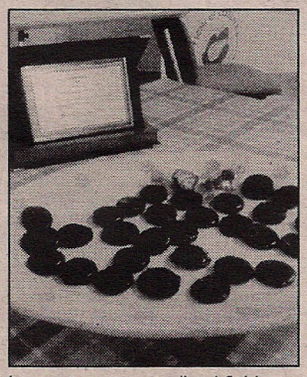
ro". In pratica, secondo quanto previsto dalla legge 388/00, "le imprese possono destinare lo 0,30% dei contributi all'Inps (il cosiddetto "Contributo Obbligatorio per la Disoccupazione Involontaria") per la formazione dei propri dipendenti. Basta che l'azienda tramite il proprio consulente del lavoro provveda ad aderire a Fonditalia, facendo si che il suddetto 0,30% venga destinato alla formazione".

p. c.

BISIGNANO Studio dell'Unical

Dai fichi nascono le caramelle

BISIGNANO. Presso l'azienda agroalimentare di Valle Crati nella zona industriale, il Consorzio del Fico Essiccato Casentino e l'Università della Calabria, dipartimento di ingegneria informatica, modellistica, elettronica e sistemica, hanno presentato le caramelle di melassa di fichi. Ha introdotto i lavori il presidente del Consorzio Angelo Rosa, che ha spiegato l'intensità del lavoro sinergico svolto, anche grazie al finanziamento dalla Regione Calabria. E dopo il gelato di fichi anche le caramelle e prossimamente in commercio arriverà un liquore. Sono queste le idee a sostegno di un prodotto che nel mondo ha tante richieste. Il professore Unical, Bruno De Cindio, responsabile del laboratorio di reologia ed ingegneria alimentare, hanno illustrato il procedimento per ottenere la caramella, dal sapore squisito e di fattezza gommosa. La caramella è realizzata utilizzando tutte materie prime del territorio, ed in primis il



Le gustose caramelle ai fichi

fico dottato DOP, una varietà che trova nei territori di Bisignano, Luzzi, e in generale media valle del Crati il suo habitat ideale. Le peculiarità del fico essiccato del Cosentino, sono diverse dai fichi prodotti in tutta l'area del mediterraneo al punto da renderlo unico nel suo genere, per caratteristiche intrinseche ed organolettiche. Da qualche anno si è avviato un processo di sviluppo e razionalizzazione, concretizzatosi in un filiera.

er. ar.