

mente e addebiat dal ministro dell'Ambiente per l'istituzione di un'isola marina. In Provincia si è tornati sulla questione, essendo emerse contraddizioni tra due distinte delibere del Consiglio comunale di Bisceglie sullo stesso argomento.

"Per questo motivo - dice il presidente della Baf, Francesco Ventola - si è ritenuto opportuno avviare un reciproco approfondimento per eliminare eventuali ambiguità e rendere più agevole il lavoro degli organi di indirizzo e degli uffici tecnici competenti". Infatti, dopo la discussione



RIFIUTI DA TRATTARE Un impianto di compostaggio

MINERVINO PRODOTTI TIPICI LOCALI

«Marchio di tutela per la cima di rapa»

ROSALBA MATARRESE

● **MINERVINO.** Verso la cima di rapa di Minervino con marchio deco (denominazione comunale di origine). A breve si terrà un'assemblea per illustrare il regolamento comunale De.c.o. e si avvierà il tavolo di concertazione per la formazione del «comitato della cima di rapa di Minervino Murge». Insomma, prosegue l'impegno dell'amministrazione Superbo per ottenerne il riconoscimento. Tra le altre iniziative in cantiere: la sottoscrizione di un protocollo d'intesa tra Comune, l'Università e il «Comitato della Cima di Rapa di Minervino Murge».

Intanto il prof. Pietro Santamaria (Facoltà di Agraria dell'Università di Bari) è coordinatore del programma regionale «Biodiverso Puglia» per la mappatura delle specie orticole in Puglia) ha fatto dei sopralluoghi nelle campagne minervinesi. Le visite ad aziende di produttori hanno confermato che, pur non avendo una produzione delle sementi dell'ecotipo, la cima di rapa di Minervino Murge presenta certamente delle peculiarità organolettiche che la rendono unica. Gli elementi pedoclimatici, la qualità del terreno, la presenza di acqua conferiscono al prodotto una tipicità che va studiate. Ecco le prossime tappe.

«Vanno ricercate - spiega il sindaco Rino Superbo - quante più informazioni possibili sulla esistenza della coltura «cima di rapa di Minervino Murge» da almeno 25 anni. Ogni documento filmico, fotografico, cartaceo che abbia più di 25 anni potrà servire per collocare la «cima di rapa di Minervino» in un paniere locale di prodotti tipici. L'obiettivo di una migliore competitività dei prodotti agro-alimentari, che giungono sui mercati nazionali, europei e internazionali, rende più che mai

necessario il ricorso a sistemi di qualificazione e valorizzazione delle produzioni. L'adozione, di particolari sistemi di tracciabilità, rende più affidabile e credibile l'offerta dei prodotti stessi, dando certezza ai produttori e ai consumatori sul conseguimento dei requisiti di qualità igienico-sanitarie. Per tali scopi, l'implementazione di sistemi di qualità di filiera, finalizzata alla certificazione di processi produttivi, costituisce una via indispensabile per la qualificazione e la valorizzazione delle produzioni agricole medesime. Un ringraziamento va all'ufficio agricoltura del Comune e lo sportello agronomico pubblico che stanno curando le relazioni con l'Università e all'amministrazione che crede nel progetto».

BISCEGLIE IL 23 FEBBRAIO NELLA SEICENTESCA CHIESA

Guide turistiche, in arrivo la XXV Giornata internazionale

● **BISCEGLIE.** Da quest'anno Bisceglie è entrata a far parte della «rete» di città in cui si svolgerà la Giornata Internazionale della Guida Turistica, promossa dall'Associazione Nazionale delle Guide Turistiche (ANGT) e patrocinata dalla World Federation of Tourist Guide Associations.

L'evento culturale, giunto alla sua XXV edizione, sarà in tutta Italia per dieci giorni una festa dell'arte e della cultura con visite guidate gratuite, con lo scopo di far conoscere in maniera gratuita la storia dei monumenti su scala nazionale, avvalendosi della conoscenza e della professionalità degli operatori del settore turistico culturale, cioè le guide turistiche abilitate, incentivando anche la conoscenza e la promozione dei prodotti e aziende locali autoctone di ogni realtà.

A Bisceglie si svolgerà il 23 febbraio presso la chiesa seicentesca di San Mi-

chele Arcangelo con l'ar dei frati Cappuccini.

Le visite guidate (da stessa chiesa) saranno guenti orari: 11.30, 18, 19 e 20.

La manifestazione è organizzata da Giovanni Di Liddo, guida turistica e accompagnatore turistico iscritto all'albo della Provincia di Barletta-Andria-Trani e patrocinata dal Comune di Bisceglie con la collaborazione dell'Associazione del Frantoio Galantino.

BISCEGLIE IN ADESIONE ALLA GIORNATA NAZIONALE SUL TEMA

Studenti della «Monterisi» contro lo spreco alimentare

● **BISCEGLIE.** «A scuola non spreco». Questa mattina 5 febbraio, dalle ore 8.15 alle 12, aderendo alla prima «Giornata nazionale contro lo spreco alimentare», gli studenti ed i docenti della scuola media «Riccardo Monterisi» di Bisceglie incontrano nell'aula magna gli operatori dell'associazione «Recuperiamoci» che opera da tre anni a Bisceglie nella sede di via prof. Caputi, sostenuta dalla Caritas, dal Comune e da molti volontari ed esercizi commerciali. Nato nell'ambito della Caritas locale il progetto «Recuperiamoci: ridiamo vita al cibo» punta ad una ecosostenibilità sociale e ambientale: grazie alla solida rete di fornitori (mercati ortofruttili, panifici, bar e pasticcerie, pescherie, supermercati e attività commerciali) vengo-

no recuperati alimenti buoni, ma invenduti, e reinseriti nel circuito del consumo. Il cibo, salvo dalla discarica, viene portato in sede, selezionato, pulito, razionato e distribuito. Gli utenti giornalieri che si rivolgono a «Recuperiamoci» sono in media un'ottantina.

«La scuola è anche cassa di risonanza di nuove sensibilità e di attenzione all'ambiente ed alle persone - dice la prof.ssa Loredana Bianco - ed è per questo che la nostra scuola Monterisi raccoglie l'input del ministro all'Ambiente Antonio Orlando e si fa portavoce della campagna «Non Spreco» che riguarda soprattutto gli stili di vita e le abitudini delle persone, perché la lotta allo spreco si conduce anche tra e dai banchi di scuola».

[lu dec.]

ANDRIA

Un incontro su «Corruzione e illegalità»

● **ANDRIA.** Lu braio, con inizio ciazione Costru timonelli 19, si t ruzione ed illega ministrazione» (Dopo i saluti d gretaria del Part no), sono previst Emanuele Piano stituzionali), di (fessore associato Giurisprudenza inesto La Salvia (glia). Come moderator nalista Alessand