



DA NON PERDERE
Olio Dop protagonista

L'APPUNTAMENTO

Arriva «Frantotipico»

— CASTEL RITALDI —

DEGUSTAZIONI, visite guidate tra gli ulivi, musica, esposizioni di prodotti tipici e tanto altro. Questo solo un piccolo assaggio di ciò che si potrà gustare a Castel Ritaldi in occasione della XII edizione di "Frantotipico". L'evento, inserito nel programma di "Frantoi Aperti" e in collaborazione con "Strade Dell'olio Dop Umbria", è stato ideato dall'amministrazione comunale con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze e le tipicità del territorio in particolare, dell'olio extravergine d'oliva D.o.p., ed è organizzato e curato dall'Associazione Italian Accordion Culture. "Frantotipico" vanta un ruolo rilevante sotto il profilo della promozione del territorio e delle micro imprese olearie ivi presenti, grazie alle attività pensate e realizzate con l'obiettivo di far conoscere il buon olio della zona non solo alle persone provenienti dai dintorni ma anche ai turisti italiani ed esteri. A premiare l'impegno, la passione e la professionalità che hanno consentito alla manifestazione di crescere anno dopo anno, è arrivato il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali.

L'UMBRIA CHE VINCE LA SOCIETÀ DI PETRIGNANO D'ASSISI TORNA ALLE TRADIZIONI

Il pollo a tavola? Solo ruspante

Mignini&Petrini lancia l'iniziativa 'Mangiare come una volta'

— ASSISI —

UN PRIMO importante risultato del progetto "Allevare come una volta", lanciato a inizio anno dalla Mignini&Petrini Spa di Petrignano di Assisi (www.allevarecomeunavolta.it), è che nelle campagne umbre sono tornati a razzolare i polli delle razze di una volta, da sempre molto apprezzati per le loro pregiate carni. Per dar seguito a questo percorso di riscoperta, da martedì scorso ha preso anche il via la manifestazione "Mangiare come una volta", che si sviluppa in 11 ristoranti dell'Umbria e che ha l'obiettivo di far riscoprire il gusto unico e prelibato della carne dei polli di una volta, cucinati secondo le ricette della migliore tradizione umbra. In Italia sono oltre 70 le razze di polli che un tempo erano l'orgoglio delle nostre corti rurali. Purtroppo, negli ultimi 50 anni questi polli di razza locale sono stati messi da parte perché la loro unica colpa è quella di avere un lento accrescimento. Grazie al progetto culturale di recupero delle antiche razze italiane di polli della Mignini&Petrini, da più



CUCINA DI QUALITÀ

Mignini & Petrini mette sul mercato solo carni pregiate

IL PROGETTO

Undici ristoranti hanno aderito con un menù tipico

di 14 settimane, in Umbria, si stanno allevando all'aperto 600 polli di razza Italiana Barrata e di razza Gigante Nero da sempre molto apprezzate per la sapidità delle loro carni e la pro-

pensione a razzolare nei campi. Sono polli di razza pregiata e vengono allevati così come viene raccomandato dal metodo "Allevare Come una Volta": l'unico metodo di allevamento che impegna ad allevare solo polli di razze locali a lento accrescimento; fornisce indicazioni pratiche per il rispetto delle norme relative al benessere animale; garantisce ai polli pieno benessere e una crescita secon-

do natura; vincola l'accesso al pascolo per un periodo pari ad almeno il 50% della vita del pollo; stabilisce che i polli vanno macellati solo quando hanno raggiunto la maturità fisiologica delle carni (età minima 16 settimane), cioè quando i primi galli cominciano a cantare. Questi polli mangiano alimenti completi perfettamente bilanciati così da soddisfare tutte le loro esigenze nutritive, per farli crescere senza fretta e per produrre carni genuine, squisite, ricche di sapore. Per acquistare polli allevati con il metodo "Allevare come una volta" ci si può rivolgere alle Rivendite Agricole Mignini&Petrini "fiduciarie" del progetto: Bistarelli Mario di Deruta, Ranocchia Nicola di San Martino in Colle, Agristore di Piacentini Massimo di Massa Martana, Agenzia Consorzio Agrario di Gubbio, Agenzia Consorzio Agrario di Bevagna, Agristore Natura Più di Santa Maria degli Angeli, F.lli Fastellini di Spello, Amici a 4 zampe di Fortunati a Terni, Sensi Carla e Osvaldo di Palazzo di Assisi, Agrimarket di Granati Paolo a Terni, NaturaPiù di Romani a Castel Ritaldi.

SINDACATO «IL NUOVO DIRETTIVO LAVORERÀ SEMPRE IN SINERGIA CON GLI OPERAI»

Cicchi alla guida dell'Ugl Metalmeccanici di Perugia

— PERUGIA —

«**LA SQUADRA** dei Metalmeccanici dell'Ugl di Perugia si rafforza. Dal voto di mercoledì u.s. si conferma e si amplia la rappresentanza sindacale dei lavoratori nel direttivo provinciale che operano in questo settore, i quali sempre più vogliono pesare nelle materie che li riguardano. Il nuovo direttivo dell'Ugl di Perugia lavorerà sempre in stretto rapporto con gli operai, in particolare con i dipendenti che lavorano nelle

aziende che sono state particolarmente colpite dalla crisi economica e del lavoro quale la Merloni, per affrontare e superare insieme un periodo particolarmente denso di difficoltà e di incertezze». E' quanto afferma il neosegretario provinciale dei Metalmeccanici dell'Ugl di Perugia, Massimo Cicchi. Il nuovo direttivo eletto mercoledì è composto da: Cicchi Massimo (Segretario Provinciale Ugl Metalmeccanici) Sereni Angelo (componente Direttivo provin-

ziale) Profili Romeo (componente Direttivo provinciale) Maggi Maurizio (componente Direttivo provinciale) Sabatino Pasquale (componente Direttivo provinciale) Stollo Denio (componente Direttivo provinciale) Riboloni Angelo (componente Direttivo provinciale) Robuffo Stefania (componente Direttivo provinciale) Barbanera Andrea (componente Direttivo provinciale) Tosi Maurizio (componente Direttivo provinciale) Morselli Andrea (componente Direttivo provinciale).

consel.it

SAPORI D'ITALIA

Campania



LA GRANDE CUCINA REGIONALE ITALIANA



- Una collana di 18 volumi, un viaggio affascinante alla scoperta dei tesori regionali del gusto.
- In ogni volume oltre 60 ricette tradizionali, abbinate ai migliori vini del territorio e arricchite da curiosità, varianti locali, fasi di lavorazione.
- Tante informazioni, sulle tradizioni gastronomiche della regione, sui prodotti tipici e sui vini.

A SOLO
6,90
Euro*



IN EDICOLA DA LUNEDÌ 1 NOVEMBRE "CAMPANIA"

QN

IL GIORNO

il Resto del Carlino

LA NAZIONE

*Per informazioni e arretrati: www.quotidiano.net oppure 199.155.955 (attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00 - il costo della chiamata da telefono Telecom Italia è di Euro 0,1188 al minuto Iva inclusa. Ulteriori informazioni sugli elenchi telefonici. Per le chiamate da altri operatori i prezzi sono forniti dall'operatore utilizzato) - e-mail: libri@quotidiano.net

*più il prezzo del quotidiano