

ASSISI - BASTIA

Redazione Tel. 075.52.91.11 Fax 075.52.95.162 - e-mail: redazione@giornaledellumbria.it



La piazza piena di gente durante il palio (Foto Fap Foto)

Al termine della manifestazione di venerdì sera a Bastia ubriachi hanno preso di mira il centro **“Dopo-palio” a suon di vandali** *Distrutti un bagno chimico e alcune fioriere in via Sant'Angelo*

MASSIMILIANO
CAMILLETTI

BASTIA UMBRA - Anche quest'anno gli atti vandalici hanno fatto da corollario alla serata dell'assegnazione del palio. Nel cuore della notte, dopo che la piazza si era svuotata, dei giovani ubriachi si sono infatti riversati nei vicoli del centro storico per "scaricare" tutta l'esuberanza alcolica accumulata nel corso della serata.

A farne le spese alcune fioriere in via Sant'Angelo, fatte letteralmente a pezzi, e uno dei bagni chimici collocati in piazza Umberto I che è stato rovesciato e danneggiato a furia di calci. Il posizionamento dei bagni chimici peraltro non è servito ad evitare che gli angoli del centro storico, in particolare piazza Luigi Masi, si trasformassero anche quest'anno in un vero e proprio bagno pubblico a cielo aperto.

Al di là di questi ormai consueti atti vandalici la quarantunesima edizione del palio ha fatto registrare il trion-

Grande successo di pubblico per la manifestazione

Il rione Moncioveta ha trionfato anche in cucina

fo assoluto del rione Moncioveta. Che, oltre al palio, ha portato a casa, con la propria taverna, la menzione particolare della giuria "per aver elaborato squisitamente i prodotti del nostro territorio". L'iniziativa di promozione eno-gastronomica nelle taverne rionali è stata organizzata dalla pro loco di Bastia Umbra in seno alle festività del palio, con l'obiettivo di portare fuori dai confini territoriali la cucina bastiola. La giuria composta dai membri dell'unione regionale cuochi Umbri capitanata dal presidente Alviero Bigi è rimasta favorevolmente im-



Un momento della gara (Foto Fap Foto)

pressionata dalle eccellenze gastronomiche sfornate dalle taverne rionali e accompagnate da eccellenti vini. La giuria in particolare ha apprezzato "la grande creatività nelle presentazioni dei piatti e negli allestimenti, l'armonia del gusto, l'equilibrio nell'utilizzo degli ingredienti, la consistenza degli aromi, i giusti e calibrati abbinamenti di cibo e vino e la capacità di donare emozioni al palato". S. Rocco si è distinto per il maiale in crosta su mela cotta, S. Angelo per i ceci con castagne e il frate fritto, Portella per il cinghiale mari-

nato con tortello di parmigiano fuso e Moncioveta per gli gnocchetti bianchi, rossi e polenta, liarvolutolo e la torta con nutella. "Sono soddisfatta per l'iniziativa - dichiara la presidente della pro loco Daniela Brunelli - e ringrazio tutti i capitani, i responsabili delle cucine per aver aderito all'iniziativa di promozione con grande entusiasmo. La presenza di varie generazioni nelle taverne è elemento essenziale per garantire la continuità della festa e tramandare momenti indimenticabili che creano grande sinergia e diventano storia".

IN BREVE

Ecco gli studenti premiati dalla Isa

BASTIA - Da alcuni decenni la Isa di Bastia Umbra, nell'intento di ricordare la memoria di Francesco Rossi, fondatore della importante attività industriale, assegna borse di studio per alunni delle scuole medie inferiori e superiori del distretto scolastico di Assisi, Bastia, Bettona e Cannara. Ecco i premiati per l'anno scolastico 2006-2007: 1° premio a Giada Martelli della scuola media di Pettrignano; 2° premio a Antonio Ventura della scuola media di Bastia Umbra; 3° premio ex aequo a Pietro Tittarelli della scuola di Bastia Umbra e Ilaria Borgini della scuola media di Santa Maria degli Angeli. Per la scuola media superiore: 1° premio a Veronica Russo dell'istituto tecnico commerciale di Assisi; 2° premio a Riccardo Bastianini del liceo classico di Assisi; 3° premio ex aequo a Federica Famiani e Margherita Capitanucci del liceo scientifico di Assisi. La cerimonia di premiazione avrà luogo il giorno 4 ottobre, ore 16, presso i locali della Isa spa di Bastia Umbra.

San Francesco, via ai festeggiamenti

ASSISI - Si avvicinano le celebrazioni di San Francesco d'Assisi, patrono d'Italia. Nel rispetto di una tradizione che si perde nel tempo e che fu sancita con la proclamazione di San Francesco 'Patrono d'Italia' nel lontano 1938, la regione della Puglia offrirà l'olio che arde nella lampada sulla tomba del Santo che si trova nella Basilica Papale d'Assisi. I festeggiamenti sono preceduti da oggi al 2 ottobre nella Basilica di Santa Maria degli Angeli, dal triduo di preparazione alla festa, presieduti da mons. Domenico Umberto D'Ambrosio, arcivescovo di Manfredonia -Vieste-S. Giovanni Rotondo. Il programma prevede il 3 ottobre, alle ore 10,30 a Santa Maria degli Angeli, il corteo dei fiori con l'accoglienza delle autorità civili, militari in piazza Garibaldi.

ASSISI

Il Comune entra nella "Strada dell'olio dop"

ASSISI L'assessore allo Sviluppo Economico Franco Brunozzi annuncia l'adesione del Comune di Assisi all'Associazione "Strada dell'olio extra vergine di oliva dop Umbria". "Tale scelta - sottolinea l'assessore - consente al nostro Comune di partecipare ad una organizzazione a cui aderiscono le più importanti aziende olivicole e ed i più importanti comuni vocati alla produzione di olio. Ciò permetterà - prosegue Franco Brunozzi - ai nostri produttori di avere, tra l'altro, assistenza tecnica sia direttamente che mediante l'ausilio di organismi altamente specializzati,

di organizzare e partecipare a convegni, mostre, esposizioni ed ogni altra manifestazione o attività tesa a promuovere, valorizzare e diffondere la conoscenza dei percorsi che conducono nei territori delle aziende ed enti associati.

La coltivazione e produzione dell'olio - continua l'assessore allo Sviluppo Economico di Assisi Brunozzi - rappresenta una peculiare caratteristica del nostro territorio, tant'è che la Regione Umbria ha ritenuto opportuno disciplinare l'istituzione della strada dell'olio con apposita legge e regolamento".

BASTIA

Crisi della Franchi, tensione tra il sindaco e la Margherita

BASTIA UMBRA - Il direttivo della Margherita concorda con la posizione espressa dalla rsu della Franchi sulla necessità di rendere operativo a breve il piano industriale per non mettere a rischio il futuro dell'azienda. "Si tratta di un'azienda storica della nostra città che sta affrontando la delicata fase della riorganizzazione produttiva e del consolidamento della propria posizione sul un mercato nell'ambito di un settore che richiede forte dinamicità e forte innovazione", il piano dell'azienda prevede la delocalizzazione ad Ospedalichio dell'attività produttiva e la conse-

guente riqualificazione dell'attuale sito ubicato a ridosso del centro storico. "La Margherita - si legge nella nota - sollecita l'amministrazione e soprattutto il sindaco, che sta gestendo direttamente i rapporti con la proprietà anche sugli aspetti urbanistici estromettendo inespugnabilmente l'assessore competente, ad accelerare i tempi nell'affrontare con decisione la questione. Siamo anche dell'avviso che la riqualificazione dell'attuale area, proprio per la sua ubicazione strategica, debba prevedere ipotesi compatibili con uno sviluppo armonico e razionale della città".

Palio de San Michele
 interviste ai protagonisti, speciale rioni, le sfilate, l'emozione della lizza...

Vivi il palio su umbriaTV

dal 22 al 30 settembre alle 14.00
 con repliche alle 19.35 (cinque!) e alle 00.30

Dom 23 e Dom 30 alle 15.00
 con repliche alle 18.40 (cinque!) e alle 00.30

Gio 27 e Sab 29 alle 00.30

PRODOTTO DA GRAPHICORP BASTIA UMBRA

condotto da: Marcello Signati e Sara Stangoni
 regia: Massimo Stanghini
 in redazione: Sara Stangoni, Daniela Brunelli, Monica Falcinelli, Gioia Secchi