



Todi, in cucina vince Cappuccini Consolazione per Ilci e Collevaenza

HA REGISTRATO un successo oltre ogni rosea aspettativa la gara di cucina organizzata in Piazza del Popolo dalla neonata associazione "Cittadini protagonisti". Un'acropoli insolitamente animata, gremita da tanti abitanti, soprattutto delle frazioni, e tavoli imbanditi con ogni cura e coreograficamente impeccabili: è questo lo spettacolo che si è presentato agli occhi di chi ha raggiunto il centro storico anche solo per curiosità. Nonostante le rigide temperature, hanno aderito con entusiasmo alla gara 15 frazioni e 7 rioni, da Todi centro a via Piana, Porta Fratta, Consolazione, Cappuccini, Quartiere Europa e Crocefisso. Ogni gruppo doveva preparare due piatti tipici, a scelta, giudicati da un'apposita giuria di 12 ristoratori ed amministratori. La palma della vittoria è andata al rione Cappuccini, con la sua ghiotta zuppa di zucca gialla e funghi porcini e crostone di fagiano, seguito a distanza dal Quartiere Europa e da Pian di San Martino, ma premi speciali sono andati alla migliore scenografia e fantasia, al migliore dolce e al migliore secondo, nonché alla simpatia: Ilci e Collevaenza sono stati premiati, infatti, per la loro partecipazione alla gara con costumi d'epoca.

S.F.

— ASSISI —

INTERVENTI di riqualificazione: tanti nel territorio assisano, ma qualcuno fa discutere. La riapertura, l'altra sera, della chiesina della Rocca minore, riconsegnata ai Cavalieri del Colle del Paradiso, che ne sono i custodi, da un lato ha dato un segnale di attenzione per questo monumento (meno conosciuto dal grande pubblico, quanto di grande suggestione e capace di offrire dei panorami incredibili); dall'altro, però, certe soluzioni, hanno lasciato interdetti.

Nello specifico, la chiesetta è tornata alla sua forma originaria, in nome della 'filologia', con l'eliminazione di volumi (superfettazioni) che (soprattutto la sacre-

Restauro della Rocca jr Tecniche nella discordia

Una scia di critiche fa seguito alla riconsegna

stia) risultavano utili in termini di funzionalità. Aspetto che è stato rilevato anche dal vescovo Domenico Sorrentino, che ha celebrato la Messa in occasione della cerimonia di riapertura. Anche la scelta di intonacare la facciata della piccola chiesa ha sollevato dubbi. Le critiche dei presenti hanno riguardato, soprattutto, le scale interne, alla 'marinara', che conducono ai vari piani e sino alla sommità della

torre, alta una trentina di metri: risultano infatti troppo ripide e scomode. Se doveva servire a valorizzare e rendere fruibili i diversi piani, le attese sono andate deluse: l'intervento, anche in questo caso filologico, ha puntato su un recupero conservativo piuttosto che sul riuso, come invece ci si aspettava. Il sindaco Claudio Ricci, presente alla serata (caratterizzata anche dall'illustrazione storico-artistica del

luogo da parte del professor Elvio Lunghi), ha preso visione e nota della questione e ha avanzato ipotesi per delle migliorie. "Si tratta di un progetto che è stato concordato con la Soprintendenza e che fa parte dell'intervento di recupero complessivo dell'intera Rocchicciola — spiega Ricci —. Siamo ora in attesa del secondo stralcio, per il quale ci sono i finanziamenti e che consentirà gli interventi di

finitura necessari. Per rendere fruibili i vari piani è stata scelta, per la scala, la soluzione che è stata poi realizzata; altrimenti sarebbero stati sacrificati i locali». «C'è un'ipotesi, che stiamo valutando — conclude Ricci — per rendere meglio fruibile la torre».

IL COMPLETAMENTO dei restauri della Rocca minore appare un traguardo atteso, con i prossimi interventi che riguarderanno l'ingresso a monte, la percorribilità della cinta muraria e la realizzazione di servizi igienici; si avverte anche la necessità di risistemare gli spazi esterni adiacenti e le vie di accesso.

Maurizio Baglioni

AVVISO ALLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

**Legge 67 del 25 febbraio 1987
Bilanci degli enti pubblici**

La pubblicazione del bilancio è uno strumento di trasparenza ed informazione della Pubblica Amministrazione, volto a costruire un rapporto aperto e proficuo con i cittadini e gli utenti.

LA NAZIONE

giornale con capillare diffusione è il mezzo che ben risponde ai requisiti della Legge 67 del 25 febbraio 1987, che prevede appunto la **pubblicazione del bilancio in estratto su almeno due giornali quotidiani aventi particolare diffusione sul territorio di competenza**, nonché su almeno un quotidiano a diffusione nazionale e su un periodico. L'obbligo riguarda le Regioni, i Comuni con più di 20.000 abitanti, i loro consorzi e le aziende pubbliche municipalizzate, nonché le Unità Sanitarie Locali che gestiscono servizi per più di 40.000 abitanti.

Le sedi locali della SPE, concessionaria esclusiva della pubblicità, sono a vostra disposizione per aiutarvi a realizzare la comunicazione più efficace anche per il bilancio.

FIRENZE: Tel. 055 2499203 • fax: 055 684354
AREZZO: Tel. 0575 299629 • fax: 0575 300280
EMPOLI: Tel. 0571 981094 • fax: 0571 537377
GROSSETO: Tel. 0564 425460 • fax: 0564 418800
LA SPEZIA: Tel. 0187 258676 • fax: 0187 739737
LIVORNO: Tel. 055 2499203 • fax: 055 684354
LUCCA: Tel. 0583 469069 • fax: 0583 469042
MASSA CARRARA: Tel. 0585 45402 • fax: 0585 45408
MONTECATINI TERME: Tel. 0572 770271 • fax: 0572 903638
PERUGIA: Tel. 075 5001696 • fax: 075 5056249
PISA: Tel. 050 542380 • fax: 050 542950
PISTOIA: Tel. 0573 281116 • fax: 0573 24204
PONTERA: Tel. 0587 59442 • fax: 0587 211021
PRATO: Tel. 0574 21021 • fax: 0574 400813
SARZANA: Tel. 0187 029352 • fax: 0187 029354
SIENA: Tel. 0577 49780 • fax: 0577 271465
VIAREGGIO: Tel. 0584 962557 • fax: 0584 962558

MARCIANO

Asili nido
Servono due vigilatrici
Concorso aperto

POTRANNO essere presentate fino al 23 le domande per l'ammissione al concorso pubblico per due posti a tempo indeterminato di "Vigilatrice d'infanzia asilo nido", categoria "C1". Per l'ammissione al concorso indetto dal Comune sono richiesti il Diploma di Laurea in Scienze dell'Educazione e della Formazione (validi anche i Corsi di Laurea di secondo livello o di Specializzazione in Pedagogia, Psicologia o discipline umanistiche ad indirizzo socio-psico-pedagogico); o, in alternativa, un Diploma di Scuola Media Superiore, oltre ad almeno un anno di servizio, anche non continuativo, negli asili nido (a tempo parziale o a tempo pieno), maturato in strutture pubbliche o private nel quinquennio precedente all'entrata in vigore della legge regionale 22 dicembre 2005. Prevede tre prove (scritta, pratica e orale). Le domande dovranno essere indirizzate al Comune o presentate direttamente all'Ufficio Protocollo.

BASTIA

Riqualificata l'area industriale
Strade, luci e reti tecnologiche

UN PASSO AVANTI che va incontro alle imprese e soprattutto crea situazioni favorevoli a nuovi investimenti. E' il senso della cerimonia di venerdì scorso con cui il sindaco Francesco Lombardi ha tagliato il nastro per l'inaugurazione della riqualificata zona industriale del capoluogo. A buona ragione, Lombardi ha espresso soddisfazione "per aver realizzato attraverso una serie di interventi, una delle più belle e funzionali aree produttive".

I lavori, ha ricordato, si sono concentrati sulla riqualificazione delle strade anche per quanto riguarda la loro illuminazione; ma soprattutto l'intervento ha riguardato l'adeguamento e l'ammmodernamento tecnologico-informatico dell'intera zona. E' stato predisposto, infatti, il necessario per l'attivazione della videosorveglianza e lo stesso per il collegamento in rete delle aziende, anche tra loro. I lavori iniziati a giugno 2006 si sono conclusi lo scorso mese di settembre, per una spesa complessiva di 2 milioni e 500mila euro, di cui un milione 860mila dai fondi europei Docup, messi a disposizione dalla Regione e 640mila euro stanziati dal Comune. Questi interventi vengono a completare l'ampliamento dell'area industriale avviato con il Pip (Piano di insediamenti produttivi) del 2001.

L'IMPIANTO di videosorveglianza, ora di possibile realizzazione, dovrebbe assicurare un maggiore livello di sicurezza che, unitamente alla rete telematica, dovrebbe precludere allo sviluppo di investimenti di qualità da tutti auspicato.

m.s.