

— BASTIA —

«Trilly Confezioni», ultimatum dei sindacati

PER LA TRILLY CONFEZIONI di Ospedalichio siamo ormai al giro di boa. L'ultima tappa e non l'ennesima vana promessa scadrà la prossima settimana, secondo i sindacati che hanno lanciato l'ultimatum nel corso di una conferenza stampa ieri mattina nella sala consiliare della residenza municipale. «Basta con le promesse annunciate e puntualmente smentite — ha detto Giorgio Salucci re-

sponsabile Uil tessile — in un 'tira e molla' che dura ormai da sei mesi. I dipendenti, che erano 45 con un indotto più che doppio, si sono ridotti a una ventina che attendono ancora otto mesi di salario». Le trattative vanno avanti da mesi senza esito tra la proprietà che fa capo ad Attilio Burchielli e l'acquirente, Luigi Antonio Manieri, imprenditore romano e presidente di Federmoda (Cna). «Abbiamo

chiesto la cassa integrazione straordinaria — ha ricordato Salucci —, ma senza un piano di ristrutturazione si rischia che il ministero la bocci». Dunque, se le trattative tra imprenditori fallissero sarà la procedura fallimentare a riaprire spiragli per quest'impresa che, prima della crisi, aveva uno spazio sul mercato del tessile nazionale ed anche europeo. «Ci sono segnali incoraggianti — ha detto Elio Ne-

vi della Cisl — da un incontro giovedì scorso a Bastia durato varie ore tra Burchielli e Manieri alla presenza di 3 avvocati per sciogliere i nodi più intricati della trattativa. Il primo impegno sarebbe il pagamento dei salari». L'annuncio ha scatenato la rabbia dei dipendenti, esasperati dalle mancate promesse. Chiedono a sindacati e istituzioni di passare dalle parole ai fatti. Un'ipotesi che potrà essere verificata nelle prossime ore, perché sembra che una risposta dagli imprenditori dovrebbe arrivare entro martedì. m.s.

CONFAPI

Unione alimentare C'è Conversini

MATTEO Conversini è il nuovo presidente della Categoria Unionalimentare di Confapi Perugia. L'elezione, avvenuta nei giorni scorsi presso la sede dell'Associazione, oltre alla nomina del Presidente, ha visto anche il rinnovo del Consiglio Direttivo composto da Francesco Gradassi, vice presidente e dai consiglieri, Giuseppe Mattoni e Giorgio Spinetti.



TAGLIO DEL NASTRO Grande festa e vini di qualità alla Rocca Paolina con l'Anag dell'Umbria

ENOLOGIA

«Top Wine Festival» Vini umbri star

L'evento è organizzato dall'Ais

— PERUGIA —

ETICHETTE in vetrina: si propone di dare un palcoscenico sul quale proporre i migliori vini umbri la prima edizione di «Umbria top wine festival» inaugurato ieri Perugia. L'iniziativa è stata organizzata dalla sezione umbra dell'Associazione italiana sommelier.

Nella sala Cannoniera della Rocca Paolina sono presenti 50 aziende che propongono circa 400 vini, la maggior parte, il 70 per cento, rossi ma anche bianchi e passiti. Acquistando un bicchiere è possibile degustare le varie etichette proposte dai produttori e da sommelier.

«Sono rappresentati tutti i vini doc e docg della regione — ha spiegato durante il taglio del nastro il presidente umbro dell'Ais

Gabriele Ricci Alunni — La produzione 2006 è stata non eccessiva come quantità, ma sicuramente ottima per quanto riguarda la qualità. Ricci Alunni ha quindi spiegato per i bianchi è possibile assaggiare già la nuova produzione mentre per i rossi è ancora in corso l'affinamento nelle botti e saranno disponibili tra due-quattro anni. «E' possibile comunque già dire che la qualità sarà ottima anche per loro», ha spiegato ancora il presidente

dell'Ais, presente l'assessore comunale al commercio Ilio Liberati, che ha spiegato come la manifestazione abbia due valenze: una legata al rilancio del turismo enogastronomico, l'altra alle produzioni d'eccellenza umbre.

I NUMERI
Alla Rocca
50 aziende
e 400 prodotti

«UMBRIA TOP wine festival» proseguirà anche domani. In mattinata è in programma nella sala consiliare della Provincia un convegno sul tema «Il vino è donna». Enologhe e produttrici propor-

ranno le loro esperienze anche nel campo della comunicazione.

Saranno poi premiate le undici aziende umbre segnalate nella guida dell'Ais per la qualità della loro produzione. «Sono espressione di tutto il territorio regionale — ha concluso Ricci Alunni — a dimostrazione che si lavora bene non solo a Montefalco».

LE AZIENDE entrate nella top ten sono: Campoleone (Lamborghini), Vin santo (La Palazzola), Villa Fidelia (Sportoletti), Sagrafino 25 anni (Caprai), Sagrafino Antano (Colle Allodole), Cervaro (Della Sala), Muffato (Della Sala), SanGiorgio (Lungarotti), Marciano (Falesco), Merlot (Castello della Regina), Sagrafino Passito (Adanti). Etichette apprezzate a livello nazionale e presenti nelle cantine dei migliori ristoranti.

Silvia Angelici

TURISMO

Al via due giornate dedicate alla qualificazione della ricettività

UN PRODOTTO turistico di qualità presuppone un'offerta ricettiva qualificata. Su questa base si fonda il progetto «Sviluppo delle politiche interregionali del turismo», a cui partecipa anche la Regione Umbria. Nell'ambito del progetto, coordinato dalla Regione Liguria, gestito da «Cinsedo» (Centro interregionale studi e documentazione) e finanziato attraverso la legge 135/2001, è inserito il seminario dal titolo «La qualificazione dell'offerta ricettiva: dai sistemi di classificazione alle certificazioni di qualità», in programma a Perugia domani e martedì. Il programma del seminario di formazione, riservato a dirigenti e funzionari di tutte le Regioni italiane fu deliberato dal coordinamento del progetto nel settembre scorso e l'Umbria è stata individuata come Regione ospitante. A questa iniziativa seguirà un ulteriore seminario sulle problematiche connesse alla ricettività extralberghiera la cui sede e data dovranno ancora essere stabilite. Si tratta di un'iniziativa importante in quanto costituisce un utile momento di approfondimento che cade poco tempo dopo l'approvazione della legge regionale numero 18 del 27 dicembre 2006 sulla 'Legislazione turistica regionale'.

LA MANIFESTAZIONE «IL TERRITORIO E I SUOI SAPORI»

Escursioni e degustazioni a Todi

— TODI —

PROSEGUE a pieno regime la manifestazione enogastronomica culturale

«Il territorio e i suoi sapori» che a Todi accompagnerà gli amanti dell'agriturismo e del mondo rurale per tutto il mese di marzo. Oggi alle 10 si parte dall'agriturismo Irossi, in località Pesciano, per una escursione guidata a piedi, in mountain bike o a cavallo sugli itinerari di «Circuiti del paesaggio» una serie di percorsi, nel panorama della Media Valle

del Tevere, che hanno recentemente avuto una riqualificazione ambientale e strutturale che consente di godere al meglio del paesaggio della campagna umbra. I Circuiti del Paesaggio accompagnano il visitatore alla scoperta di paesaggi e beni culturali poco conosciuti, alla ricerca di sapori e tradizioni locali di grande valore. Sei sono i circuiti individuati: sulle tracce del Romanico, il paesaggio architettonico è composto di piccoli nuclei

fortificati legati tra loro da una fitta maglia viaria, spesso sterrata, e da case coloniche, per lo più recentemente restaurate; la pianura fertile e vaga, paesaggio caratterizzato dalla pianura alluvionale del Tevere; le alture del Tevere, itinerario prettamente boscoso e formato da campi ripidi che seguono i fianchi delle colline; un paesaggio di torri e fortezze, dolci colline boschive costellate da torri, castelli e borghi fortificati; fra due torrenti, il per-

corso privilegia i torrenti Amata e Naia; il colle solitario, Todi è protagonista di questo percorso con le sue bellezze artistiche e paesaggistiche. Per gli amanti del fuoristrada gli organizzatori de Il territorio e i suoi sapori, sempre nella mattinata di domenica 18 marzo, hanno previsto un test drive dei veicoli Maindra su un circuito apposito dove sarà possibile provare le potenzialità di questi mezzi sulle asperità del terreno.