

CREDITO UNA DELLE POPOLARI DELLA DORSALE APPENNINICA IN FESTA CON LO SGUARDO RIVOLTO AL FUTURO

Banca Etruria, centoventicinque anni di successi



CONDIVISIONE Il traguardo dei 125 anni è stato festeggiato anche da Giovanni De Pretis

— PERUGIA —

MIGLIAIA di presenze per i 125 anni di Banca Etruria, che nei giorni scorsi ha festeggiato questa importante tappa in grande stile e «circondata» dall'affetto di tutti i dipendenti. Un traguardo condiviso anche con Giovanni De Pretis, già vice presidente dell'allora Banca Popolare dell'Etruria e del Lazio (Bpel) e già presidente della Popolare di Gualdo Tadino prima della fusione; oltre che con monsignor

Don Romualdo Magnoni, allora Consigliere Bpel e presidente della Banca Popolare di Cagli. Una cerimonia semplice, nella convinzione che le Banche Popolari siano il fulcro dello sviluppo locale. Presenti nelle sedi ed in tutte le 13 filiali del polo Umbro-Appennino, alla cerimonia c'erano rappresentanti delle autorità locali, oltre alle forze dell'ordine, Carabinieri, Polizia di stato (Fabriano), organi della Guardia di Finanza (Gubbio), sacerdoti ed esponenti

della curia vescovile.

UNA FESTA che ha coinvolto tutti i concittadini dell'area Umbro Appenninica, con una media di oltre 100 persone a Filiale portando a circa 25.000 le presenze in tutto il territorio di competenza della banca, in un «clima di orgoglio da parte dei colleghi — si legge in una nota — ben consapevoli che il poter ospitare così numerosi soci e clienti è un segno di profonda fiducia».

Festival, oro verde «star» a Trevi

Due giornate dedicate all'extravergine tra arte e degustazioni

di SILVIA ANGELICI

— PERUGIA —

TREVI TRA OLIO, arte, musica e gastronomia di qualità. E' la formula vincente del «Festival», che prenderà il via la settimana prossima a Trevi (dal 3 al 4 novembre) sullo sfondo di inediti percorsi artistici e culturali. A firmare l'evento, il Comune di Trevi e la Strada dell'Olio Dop Umbria. Obiettivo, l'assaggio della prima spremitura del dop e di altre specialità territoriali, ingredienti dei presidi Slow Food dell'Umbria e del Lazio, come la roveja, la fagiolina del Trasimeno, il sedano nero di Trevi, il caciofiore e la marzolina.

EVENTO clou della manifestazione, l'inaugurazione (sabato 3 alle 17) del nuovo allestimento del Museo della civiltà dell'ulivo. Chiave di lettura del nuovo corso, sale allestite come fossero le pagine del libro che narra il millenario legame esistente tra la città e l'olio.

Tra le tante storie illustrate: l'olio di Bovara, il più antico dell'Umbria, le murature a secco che sorreggono le coltivazioni dell'olivo, le tecniche e gli strumenti di lavorazione, i reperti archeologici e la simbologia magica e rituale dell'olio.

MENTRE in piazza e nei palazzi si degusta, a palazzo Lucarini, va in onda Contemporary, performance e video artistici che indagano il cibo. Ovviamente nella due giorni di Trevi, largo anche alle degustazioni degli oli extravergine dop Umbria, accompagnate da etichette blasonate di sagra.

La manifestazione è stata illustrata ieri a palazzo Donini dall'assessore all'agricoltura Carlo Liviantoni, Valentino Brizi, assessore al turismo di Trevi e da Franco Belli, presidente associazione palazzo Lucarini Contemporary. Gli orga-

nizzatori hanno voluto rimarcare la valenza dell'evento, che coniuga la qualità territoriale dei prodotti alle bellezze artistiche e paesaggistiche del luogo.

MESSAGGIO ribadito anche dal primo cittadino Giuliano Nalli. «Sono i fili del tessuto culturale, sociale ed economico della nostra città a tessere la trama del Festival, evento alla sua prima edizione, che l'amministrazione comunale di Trevi, in collaborazione con la Strada dell'olio Dop

Umbria vuole proporre a quanti vorranno farci visita. Il filo che collega questa trama ideale è appunto l'olio extravergine di oliva, che si sposerà ad altre eccellenze: il sedano nero di Trevi, il Sagrantino di Montefalco, la fagiolina. Un filo d'olio che dalla piazza si snoderà negli incantevoli palazzi del centro storico per impreziosire le zuppe, che parlano il sapore di una volta».

OBIETTIVI
Territorio in vetrina con la promozione dei prodotti tipici «slow food»

IL PREMIO

«Equal Jump» per 327 imprese perugine

— PERUGIA —

SONO 327 le imprese della provincia di Perugia cui sarà conferito il Premio «Equal jump» 2007. La premiazione si terrà questa mattina al Centro Congressi della Camera di Commercio di Perugia. Il Premio intende sottolineare l'impegno e i risultati conseguiti dalle imprese locali in tema di inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati. «La nostra Camera di Commercio — ha dichiarato il padrone di casa Alviero Morretti — si è sempre dimostrata sensibile al tema della responsabilità sociale delle imprese. Il Premio che conferiremo rientra nelle iniziative del Progetto comunitario Equal nato con l'obiettivo di creare gli strumenti necessari a combattere ogni forma di discriminazione e di disuguaglianza nel mondo del lavoro e favorire l'inserimento di soggetti deboli nel tessuto produttivo della nostra regione». Il Premio Equal Jump è stato attribuito alle imprese che hanno dimostrato di essere sensibili ai valori della responsabilità sociale.



Coldiretti, corsi di formazione gratuiti per i manager agricoli

SONO IN PARTENZA una serie di seminari informativi e corsi di formazione gratuiti per gli imprenditori agricoli della provincia di Perugia; l'iniziativa rientra nell'ambito del Progetto Quadro di Formazione Aziendale «percorsi di sviluppo

dell'impresa agricola multifunzionale» promosso da Iripa, Istituto regionale per l'istruzione professionale agricola e assistenza tecnica di Coldiretti Umbria, finalizzato a sostenere lo sviluppo e l'innovazione del settore agricolo e finanziato dalla Provincia di Perugia. Info ai numeri 075.5007196 075.5067682, 075.5067666

COMUNE DI FIRENZE

UFFICIO SEGRETERIA GENERALE E AFFARI ISTITUZIONALI
Servizio Contratti e Appalti

ESTRATTO DI BANDO DI GARA

Il Comune di Firenze, indice per il giorno 04/12/2007, alle ore 09.30 una gara mediante procedura aperta per l'appalto dei lavori di realizzazione di n. 25 alloggi di edilizia sovvenzionata e spazi per attrezzature e servizi di interesse comune in località Sorgane - Euro 1.860.948,79 di cui Euro 153.300,68 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Le offerte dovranno pervenire a questo Comune - Ufficio Segreteria Generale e Affari Istituzionali - Servizio Appalti e Contratti - Palazzo Vecchio - 1° piano - Archivio Generale - Piazza Signoria - 50122 Firenze, con documentazione e termini come indicato nel bando pubblicato nella quinta serie speciale della G.U.R.I. n. 125 del 26/10/2007, nel disciplinare di gara e nel modulo A, il tutto pubblicato su internet agli indirizzi: www.rete.toscana.it/gar/ e www.comune.firenze.it

IL DIRIGENTE Dott. Domenico Palladino

MOSTRAMERCATO AL CENTROFIERE DI BASTIA STAND E OPERATORI TURISTICI

'Vitae' tempo libero e benessere

— BASTIA —

PRIME DUE giornate di 'Vitae', dedicate agli operatori turistici, presenti all'Umbriafiere in 150, sia italiani che stranieri, per conoscere l'ampia panoramica delle offerte dedicate al tempo libero e al benessere. Ci sono infatti espositori che rappresentano un ampio spettro dell'offerta nazionale del settore, provenienti da 11 regioni. «E' fondamentale — ha detto la Governatrice dell'Umbria Maria Rita Lorenzetti aprendo la rassegna — la qualità per il turismo della nostra regione e del sistema Italia». Oggi e domani

(giornata conclusiva) la rassegna è dedicata al pubblico dei visitatori interessati a conoscere le opportunità del turismo intelligente improntato al benessere. A questo scopo ci sono i numerosi stand, ma la fiera offre anche occasioni d'incontro: stamani alle 10 il dottor Giulio Franceschini parlerà di relax, tempo libero, benessere ed invecchiamento, mentre alle ore 17 è in programma la presentazione del Consorzio valle umbra a tavola. Altri due incontri domenica: alle 11 Verso il benessere completo, fisico e mentale, a cura di Just Wellness e nel pomeriggio il convegno Bellezza&Benessere, a cura di Wealth.

m.s.