

PAOLA - SCALEA - DIAMANTE - CETRARO - SAN NICOLA ARCELLA

Di uno chef paolano il miglior dolce d'Italia

COSENZA

Sceglie le nocciole piemontesi e sbanca a Cuneo

PAOLA

E' ancora una volta lo chef/sommelier paolano Antonio Raffaele a far parlare di sé, in Sicilia come in Piemonte, in Puglia come nel Lazio, sulla carta stampata ed anche sulle televisioni nazionali. Ed anche questa volta, Raffaele ha dato lustro a Paola, la sua città. Lo specialista dell'arte culinaria per i palati più esigenti, lo chef dei vip, è stato infatti premiato in provincia di Cuneo per aver realizzato "Il Miglior dolce alle Nocciole d'Italia". Nella splendida cornice della chiesa di San Francesco a Cortemilia, si è svolta, domenica 28 agosto, la premiazione della seconda edizione del concorso nazionale riservato ai professionisti del dolce. All'evento, inserito nella 57ª edizione della Sagra della Nocciola 2011, hanno preso parte 21 maestri pasticceri provenienti da tutta Italia (da Lecce a Bergamo, da Imperia ad Ancona, e poi Bologna, Varese, Milano, Roma ecc...). Gli specialisti del settore sono convenuti a Cortemilia per sfidarsi a suon di nocciole Piemonte Igp al fine di confrontarsi per scoprire quale fosse il dolce alle nocciole più buono d'Italia. Il concorso, organizzato dall'amministrazione comunale locale insieme al Club di Papillon e alla prestigiosa rivista di settore "Pasticceria Internazionale", mira a valorizzare e



Paolo Massobrio e Antonio Raffaele

far emergere la grande qualità del prodotto corilicoro di cui Cortemilia ne è orgogliosa capitale. La giuria, di assoluto livello e con garanzie di estrema competenza, era presieduta dal noto giornalista Paolo Massobrio ed era composta: dall'editrice di "Pasticceria Internazionale", Livia Chirriotti; dal direttore della rivista "Hotel Domani", Renato Andreoletti; dalla redattrice di "Maitre & Sommelier", Alberta Carlesso; dal redattore de "La Cucina Italiana" Paolo Becarelli; dalla giornalista de "La Stampa" Manuela Arami; dal giornalista de "L'Ancora" Giovanni Smorgon; dal gran Maestro della Confraternita del-

la Nocciola Luigi Paleari; dal tecnico pasticcere Alessandro Dalmasso (medaglia d'argento alla Coupe du Monde di Lione di pasticceria, e membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani); dai giornalisti Terry Baccini e Giancarlo Montaldo.

Sostenitori di prestigio del concorso sono state le aziende: Novi, Carpigiani e Silikomart. Al termine della cerimonia il paolano Antonio Raffaele (Esecutivo Chef e Sommelier di Artecrazia/Art Hotel & Park di Lecce), ha avuto l'onore di essere chiamato sul palco per ricevere dalle mani di Paolo Massobrio, il premio speciale della giuria, appositamente creato per il suo gelato alla nocciola. Tenuto conto dell'altissimo livello qualitativo del gelato, la giuria ha premiato Antonio Raffaele, con una menzione speciale per aver interpretato al meglio il tema, in quanto il Gelato si è rivelato il prodotto che più sublima la nocciola Igp Piemonte.

Raffaele, sentito telefonicamente, ha detto: «Trovarsi nel tempio mondiale della nocciola come unico rappresentante del Centro-Sud Italia, e ricevere un premio così prestigioso, mi riempie di orgoglio e soddisfazione. Il successo nasce dalla sperimentazione continua e dalla straordinaria materia prima che si utilizza».

GUIDO SCARPINO

g.scarpino@calabriora.it

SCALEA

Anche la giunta Basile punta sul fotovoltaico

"Programma 1000 tetti fotovoltaici per individuare il partner tecnico". E' questo l'oggetto del bando pubblicato alcuni giorni fa dall'amministrazione comunale di Scalea, guidata dal sindaco Pasquale Basile, la quale ha deciso di puntare sul fotovoltaico. Si tratta, in particolare, di una manifestazione di interesse finalizzata alla selezione del partner privato, e stipula accordo di partenariato, per l'intervento di realizzazione di 1.000 impianti fotovoltaici, in favore dei cittadini del territorio comunale. Com'è noto, infatti, con delibera di giunta n. 121 del 4 agosto 2010 era stato approvato il programma relativo a "1000 tetti fotovoltaici", mentre oggi si è nella fase esecutiva dell'intero progetto. Obiettivo di tale provvedimento è quello di contribuire all'incremento dell'efficienza energetica negli usi finali, così come stanno facendo molti altri Comuni italiani. Si vuole, ancora, incrementare la diffusione delle fonti energetiche a livello locale nonché incentivare l'accettazione delle nuove tecnologie da parte della popolazione mediante informazione, assistenza e azioni di marketing locale.



Pasquale Basile

E, non ultimo, determinare positivi impatti economici ed occupazionali secondo specifiche modalità di esecuzione per l'installazione di 1000 impianti fotovoltaici nel territorio del Comune di Scalea presso privati cittadini. La tipologia degli impianti fotovoltaici è quella da 3 kWp con installazione su copertura sia in falda sia in piano. Verrà altresì selezionata un'unica impresa sia per semplificare le procedure di incarico ma in particolar modo al fine di ottenere un effetto "gruppo d'acquisto" con ovvi vantaggi sotto il profilo del prezzo dell'impianto, mentre al cittadino verrà offerta la possibilità di accedere al progetto attraverso il bando che può prevedere una soglia massima di impianti (1000 impianti).

g. s.

DIAMANTE

Incontro con Dell'Arte Poetessa siciliana

Questa sera alle ore 21,30 presso sala consiliare del comune di Diamante si terrà un incontro con la poetessa ed operatrice culturale Antonietta Dell'Arte, che quest'anno festeggia i suoi 25 anni di attività a Diamante (1986 - 2011).

Introdurrà i lavori l'assessore alla cultura Battista Maulicino, mentre le conclusioni saranno affidate al sindaco Ernesto Magorno. Presenterà la serata Giovanni Amoroso. Nel corso dell'iniziativa Franco Dionesalvi presenterà i "Selected poems" (Gradiva Publications - New York 2010): una raccolta di poesie scelte di Antonietta Dell'Arte nella versione inglese tradotta da Luigi Bonaffini. Le poesie sono tratte dal volume "Il tema del padre" (Introduzione di Vincenzo Guarracino - Passigli Editore - 2008 Firenze). Sarà la stessa Antonietta Dell'Arte a leggere i suoi versi che nella versione inglese saranno invece letti da Alexandra Pinzaru.

Nel proseguo della manifestazione si susseguiranno, sui 25 anni di attività della Dell'Arte a Diamante, varie testimonianze.

«L'iniziativa di lunedì - secondo l'assessore alla cultura Maulicino - vuole essere un giusto ed affettuoso tributo ad una importante



Antonietta Dell'Arte

Nel corso
della serata
Franco Dionesalvi
 presenterà i
"Selected poems"

autrice che ha un legame oramai profondo e viscerale con la nostra Città».

Antonietta Dell'Arte, siciliana di origine, milanese di adozione, ma anche abituale frequentatrice di Diamante, città che per lei è diventato un "luogo dell'anima".

Antonietta Dell'Arte, tra le altre cose, ha pubblicato diversi fortunati volumi di poesia tra cui "Il tema del Padre" edito da Passigli nel 2008. Antonietta Dell'Arte è anche un'importante animatrice culturale. Nel 1993, infatti, ha ricevuto l'Ambrogino d'oro del Comune di Milano.

Sanità, accuse alla politica

Leporini: «Riprendere il dialogo per una soluzione condivisa»

PAOLA/CETRARO

"La politica batta un colpo per quel che concerne il comparto della sanità". Questo, in sintesi, è il messaggio che la sezione Udc di Cetraro, attraverso il proprio segretario, Giuseppe Leporini, ha inteso inviare a tutte le amministra-

zioni comunali del comprensorio tirrenico - Paola e Cetraro su tutte - allo scopo di "riannodare, dopo la pausa estiva, la trama del dialogo ed arrivare, se possibile, a proporre una soluzione condivisa riguardo alla redistribuzione dei servizi sanitari sul territorio, prima che questa venga

calata dall'alto". "L'Unione di centro auspica che ci sia un sussulto di orgoglio e di responsabilità da parte della classe politica locale, che dimostri alle nostre popolazioni di essere in grado di mettere da parte campanilismi ed interessi per arrivare ad elaborare, dal basso, una proposta

capace di valorizzare al meglio le strutture sanitarie del territorio e soprattutto di rispondere nel modo migliore possibile alle necessità dell'utenza del comprensorio garantendo un servizio efficace in termini di prestazioni ed efficiente in termini economici. Riteniamo che individuare una soluzione unitaria - sottolinea il segretario dell'Udc cetrarese, Giuseppe Leporini - sarebbe un segnale confortante per tutti, in quanto sarebbe un primo importantissimo passo verso la creazione di relazioni sovramunicipali costruttive, le sole che possano permettere la nascita di quelle reti di collaborazione istituzionale sempre più necessarie da oggi in avanti, in un contesto in cui con l'avanzare del federalismo, la riduzione delle risorse economiche localmente disponibili richiederà un supplemento di responsabilità nella gestione della cosa pubblica ed agli enti la capacità di fare rete per dare risposte ai cittadini nella gestione dei servizi. La classe politica nella sua interezza batta un colpo: nessuno può sentirsi escluso od esentato dal partecipare e tutti, viceversa, dobbiamo sentirci responsabili ed impegnati per individuare, se possibile - si legge a conclusione della nota stampa dell'Udc - una soluzione condivisa di questo problema".

Giovanni Folino

SAN NICOLA ARCELLA

La sagra del raviolo raccoglie tanti residenti e vacanzieri

Sabato 3 settembre scorso, in quel di San Nicola Arcella, ha avuto luogo l'attesa sagra del raviolo, organizzata dalla Pro Loco cittadina in collaborazione con l'associazione Arcadis Onlus e Cot.

L'evento si è tenuto in piazza Altieri ed ha fatto registrare una consistente partecipazione di residenti e vacanzieri, con un indice di gradimento a dir poco alto. In tanti, infatti, tra una bibita e un'altra, hanno potuto gustare speciali piatti di ravioli di vario tipo preparati dalle sapienti donne del luogo. Piatti con salsiccia e ricotta, e l'immane pasta fresca sapientemente tirata a mano, hanno caratterizzato una serata memorabile all'insegna della gastronomia locale, molto apprezzata da turisti

buongustai che si sono ripromessi di tornare dalle nostre parti in occasione della prossima stagione estiva. Se, infatti, il tirreno cosentino lascia a desiderare per la qualità dei servizi e per la pulizia del mare, quanto meno, dal punto di vista della gastronomia, le sagre di paese vengono sempre apprezzate e raccolgono in ogni circostanza migliaia di visitatori. I turisti, dunque, vengono presi per la gola, ed è questa una ricetta vincente.

I partecipanti sono stati accolti nel cuore del centro storico di San Nicola Arcella. La sagra è alla sua prima edizione e l'intento degli organizzatori, pienamente centrato, era quello di riscoprire e valorizzare la pietanza tipica. (g. s.)



La costa di San Nicola Arcella