

# Rissa in una sala giochi Coinvolto un consigliere

COSENZA

Due feriti e tanta paura a Scalea. Sul posto l'ambulanza

Rissa all'interno di una sala giochi a Scalea. Un uomo, a seguito di una botta sul cranio causata da un corpo contundente, ha riportato una vistosa ferita. Una donna presente all'interno della sala giochi, alla vista del sangue, è svenuta. Per entrambi si è reso necessario il trasporto in ambulanza all'ospedale di Praia a Mare. L'episodio si è verificato ieri sera intorno alle ore 19,30 in viale della Repubblica. Da una sommaria ricostruzione dei fatti, sembra che una persona di origini campane che reside da tempo a Scalea e che esercita la professione di pizzaiolo, stesse provocando dei rumori all'esterno della sala giochi al punto tale di arrecare disturbo ad alcuni giocatori di biliardo

intenti in una sfida. L'avvertimento di qualcuno, che gli ha intimato di smettere, non è andata giù al napoletano, il quale si è presentato all'interno del locale impugnando un paio di forbici.

La zuffa, si è scatenata a seguito della minaccia del pizzaiolo ad uno dei presenti nel locale. Il gesto non è passato inosservato alle altre persone presenti nel circolo ricreativo tra i quali un consigliere comunale, che hanno cercato di bloccare il maleintenzionato.

Nel corso della zuffa, il cranio del pizzaiolo è stato raggiunto da un corpo contundente. Sembra si sia trattato di una stecca da biliardo, la quale ha provocato una vistosissima ferita alla testa del napo-

letano, che è crollato a terra sanguinante. Alla vista del liquido ematico, una ragazza che era presente nella sala giochi, è crollata a terra priva di conoscenza. Scattato l'allarme, sul posto sono giunti i carabinieri della compagnia di Scalea e un'ambulanza del 118 del vicino ospedale di Praia a Mare. I medici hanno subito prestato le prime cure sia all'uomo che ha riportato la ferita in testa, che alla donna svenuta alla vista del sangue. I due sono stati trasportati al pronto soccorso dell'Ospedale di Praia a Mare, dove sono stati effettuati nei loro confronti ulteriori accertamenti. I carabinieri dovranno ora far luce sull'accaduto.

Eugenio Orrico

## PAOLA - SAN LUCIDO

### Divise agli alunni dell'Ippisar, la ditta Duca replica a Pietro Covelli

La ditta Duca Confessioni, attraverso lo studio legale avv. Stefano Liquori, replica al dirigente di Sel Pietro Covelli sui presunti ritardi circa la fornitura delle divise degli alunni Ippisar: "Va precisato che la Ditta Duca Confessioni ha effettivamente partecipato alla gara per la fornitura di divise indetta dall'Ippisar di Paola, ed è rimasta aggiudicataria della stessa, essendo stata unica partecipante alla gara. La commessa prevedeva la fornitura di n° 3 divise (una per la cucina, una per la sala, una per i ricevimenti) per n° 80 alunni dell'Istituto ed era stabilito nel bando di gara che erano incluse nel prezzo della fornitura le attività di rilevazione delle taglie e misure occorrenti, confezione a regola d'arte e consegna nei locali della scuola. La Ditta, appena dopo la conclusione dell'attività amministrativa di aggiudicazione si è subito attivata al fine di confezionare le divise ed ha provveduto alla consegna di n° 35 divise, venendo - solo alla consegna delle stesse - pagata e rilasciando regolari ricevute fiscali ovvero fatture a chi ha richiesto tale tipo documento fiscale. Le altre divise, circa 50, non sono state consegnate e si trovano nel magazzino della ditta in quanto al momento della consegna i ragazzi interessati non erano presenti, ovvero non hanno voluto pagare il prezzo stabilito nel

bando di gara, o non hanno voluto proprio la divisa. Come può riconoscere la dirigenza dell'Istituto, la ditta si è sempre messa a disposizione cercando di collaborare per la definizione della pratica ed ha mandato più volte i suoi addetti al fine di avere la presenza dei ragazzi per la consegna delle divise ed ha riscontrato sistematicamente un comportamento ostruzionistico degli stessi, sicché dalla vicenda della quale trattasi la Duca ha ricevuto solo danni, non essendo stata messa nelle condizioni di poter svolgere al meglio il suo lavoro. La Ditta Duca, per l'opportuna conoscenza del sig. Covelli, è fornitrice della maggior parte degli Istituti Alberghieri della Regione, riscontrando sempre piena soddisfazione e proficui risultati lavorativi con tutti. Tali risultati positivi, sono stati raggiunti solo grazie alla buona fattura dei prodotti e soprattutto ad una sana gestione familiare della Azienda, che ha consentito di praticare prezzi più convenienti in rapporto alla qualità della merce. La Ditta è pronta a consegnare le altre divise, purché venga effettuato il pagamento da parte degli studenti alla consegna delle stesse o il pagamento venga garantito da chi possa responsabilmente farlo. Sotto tale profilo la ditta Duca offre alla signora Preside la massima disponibilità..."

Ogni venerdì su Calabria Ora

## culinaria: storia e cultura

tirreno@calabriaora.it

# Le bontà del "Caffè Mulini"

Alta gastronomia e pasticceria nello storico locale della costa tirrenica

Per quanti desiderano fare una sosta piacevole all'insegna della buona cucina e dell'ottima pasticceria, vale la pena fare tappa al "Caffè Mulini" a Cetraro Marina, in località Macchia di mare a due passi dal porto. Lo storico locale, gestito da Angelo Aprile, che è anche ristorante, pizzeria, bar-pasticceria, ha festeggiato lo scorso ferragosto trent'anni di onorata e ininterrotta attività, tutti vissuti all'insegna del buon caffè delle tante gustose specialità dolciarie e gelateria, nonché della buona cucina locale e mediterranea. Nato nel lontano 1981, il caffè Mulini, in poco tempo il locale, aperto dal già famoso pasticcere Silvio Aprile insieme al cognato Franco Zavatto, grazie anche all'annessa discoteca, diventa il punto di riferimento per la gioventù dell'epoca. Nel corso degli anni si sono svolte tante manifestazioni, alla Discoteca bar Mulini, così si chiamava allora, alcune finali regionali per Miss Italia, gare di ballo, e feste a tema. Senza contare gli affollatissimi concerti, con Franco Califano, i Ricchi e poveri, Peppino di Capri e tanti altri nomi illustri della canzone italiana. Da di-



Nicolas Vattimo, Angelo Aprile, Luigi Onorato

versi anni la storica pista da ballo che ha visto crescere tanti giovani cetraresi, ha ceduto il posto ad un raffinato ristorante, particolarmente rinomato per l'ottima cucina a base di specialità di mare sempre fresco. Piatti forti del locale sono i cavatelli ai gamberetti e gli spaghetti alla pescatora, la fruttura mista di mare. Ma il "Caffè Mulini" è anche un ottimo

bar pasticceria dove gli appassionati di calcio potranno anche vedere le partite di Sky (come anche in una delle due sale del ristorante). Molto vasta è anche l'offerta della pasticceria, opera del maestro pasticcere Luigi Onorato, che da anni, con le sue specialità dolciarie delizia i palati della costa tirrenica cosentina, con una vasta gamma di specialità come la torta Caprese, la Sacher che nulla ha da invidiare a quella Viennese, i profiteroles, la delizia al limone. Ma il dolce che da anni caratterizza la pasticceria del "Caffè Mulini" è, senza ombra di dubbio sua maestra il Babà. Realizzato con gli ingredienti tipici della ricetta napoletana, quello del maestro pasticcere Luigi Onorato è davvero speciale per bontà e freschezza degli ingredienti utilizzati nella più tradizionale ricetta. Altro punto forte della pasticceria sono i gelati alle creme, al cioccolato i sorbetti alla frutta come quello alle fragoline di bosco. Buonissimo e introvabile in tutta la costa.

Per info e prenotazioni: 0982/972719 - cell. 339.1232900

Maria Fiorella Squillaro

## SAN NICOLA ARCELLA

### Progetto del Comune sul Palazzo dei Principi

Si terrà il prossimo 6 marzo alle ore 12.00 a Catanzaro la nuova riunione tra il Comune di San Nicola Arcella e l'Agenzia del Demanio realtival il trasferimento del Palazzo dei Principi Lanza di Trabia al Comune di San Nicola Arcella. Si tratta di un immobile di particolare interesse per l'Amministrazione Comunale, di grande valore storico e culturale e di grande importanza per lo sviluppo del territorio e dell'economia dell'Alto Tirreno cosentino. Il Palazzo dei Principi dispone di circa 2000 metri quadrati di superficie utilizzabile, 20 grandi stanze, tre saloni, un ampio chiostro con una importante scala e può contare su un ampio spazio esterno. Ben si presta, secondo l'amministrazione comunale, a contenere un insieme di attività di vario tipo, qualificandolo come luogo per una pluralità di azioni per lo sviluppo dell'intero comprensorio e non soltanto del Comune di San Nicola Arcella.



Il sindaco Barbara Mele

Nella riunione tenutasi presso la direzione regionale per i Beni culturali e paesaggistici della Calabria del 25 gennaio scorso per il trasferimento del Palazzo dei Principi Lanza di Trabia al Comune di San Nicola Arcella, il vice-sindaco Eugenio Madoe ha proposto di spostare all'interno della struttura, occupando solo una parte del piano terra per circa mq. 400, le sedi di rappresentanza istituzionale e gli uffici comunali che svolgono funzioni di programmazione, progettazione e realizzazione degli interventi. Sempre al piano terra resterebbero a disposizione alcune stanze, che potrebbero ospitare la sede distaccata della Soprintendenza ai Beni architettonici e paesaggistici. Al Primo Piano si potrebbe insediare la sede operativa del costituendo Consorzio per il Parco Marino della Riviera dei Cedri, con tre stanze ed una sala riunioni, ed una biblioteca finalizzata, in modo particolare, alla conoscenza della storia e delle tradizioni delle popolazioni dell'Alto Tirreno Cosentino. Allo stesso piano c'è spazio per una sala conferenze, un ampio salone polifunzionale e quattro stanze per attività varie. Il Comune è stato invitato in tempi brevi a definire un preciso programma di valorizzazione del bene da trasferire, definendo fra l'altro la ripartizione degli spazi, i costi degli interventi di gestione delle attività e dell'immobile, le possibili entrate, la disponibilità di istituzioni ed operatori alla fruizione del bene e le scadenze temporali da rispettare.

m. f. s.



### BABA' AL RUM SPECIALITÀ DEI MULINI



Ingredienti : 1 chilo di farina; 11 uova; 200 grammi di zucchero; 200 di burro; 20grammi di lievito di birra. Impastate il lievito di birra, con un pò di acqua, 100 gr di farina e 2 cucchiaini di zucchero. Lasciate lievitare finché non è raddoppiato di volume Versatelo in una terrina e aggiungete la farina, lo zucchero e le uova intere. impatate e lasciate riposare finché non raddoppia il volume. Mettete l'impasto in uno stampo e lasciare lievitare ancora. Infornate a 170° per 40minuti.