

PALERMO. Dal 10 aprile torna la sfera d'oro

Torna a Palermo la «Sfera d'oro», un «piccolo» capolavoro dell'oreficeria barocca. Dopo il restauro curato dall'Opificio delle pietre dure di Firenze, dal 10 aprile Palazzo Abatellis metterà in mostra l'ostensorio in oro, argento dorato, smalti e diamanti, appartenuto ai Padri Filippini all'Olivella di Palermo.

SOMMERSIBILE TOTI. Continua l'odissea

Due anni fa iniziava l'odissea, non ancora conclusa, del Toti, il sommergibile donato dalla marina militare al Museo della scienza e della tecnologia di Milano. Il 5 aprile 2001 il sottomarino salpò da Augusta e approdò a Chioggia. Da qui, trainato da due rimorchiatori, risalì il Po fino a Cremona, per arrivare poi a Milano, trasportato su un camion, ma il Comune non diede l'autorizzazione. Il risultato è che il Toti è abbandonato a Cremona.

MAZARA. Beauty farm all'insegna del sale

Nasce in Sicilia la «salterapia», la terapia del benessere a base di sale marino. Vedrà la luce riportando in chiave moderna i trattamenti per la bellezza e il relax praticati da Sumeri e Assiri nell'antica Babilonia. Il progetto di beauty farm da 1.500 metri quadri è stato presentato ieri e darà lavoro a 50 persone.

**Birdwatching**

Si potranno ammirare gli uccelli migratori

INIZIATIVA DEL WWF**Oggi festa delle oasi alle Saline di Trapani**

TRAPANI (m. l.) Sarà una festa in nome del «popolo migratore» quella che oggi si terrà all'oasi Wwf della Riserva delle Saline di Trapani e Paceco, una delle 100 in Italia dove si potrà gratuitamente accedere per avvicinarsi al mondo della natura. Alle 9,30 e alle 10,30, dal mulino Maria Stella, lungo la Provinciale 21 per Marsala, si partirà per una visita guidata con bird watching durante la quale potranno essere ammirati gli uccelli migratori che dall'Africa raggiungono il Nord-Europa e il continente asiatico. La scelta del Wwf non è casuale, ma vuole essere un omaggio all'Anno internazionale dell'acqua che ricorre nel 2003. Al museo del Sale, alle 10,30, si terranno giochi per bambini e alle 11,45 si innalzerà la mongolfiera con i messaggi per la natura scritti dai partecipanti alla festa. Seguiranno alle 13,30 la degustazione di prodotti tipici e alle 15,30 un'altra visita guidata con bird watching. Sempre al museo si potrà visitare la mostra «Noi per il popolo migratore», il cui titolo è ispirato al film di Jacques Perrin, scelto dal Wwf come testimonial della Giornata. Oggi, inoltre, la Riserva delle Saline avrà notorietà nazionale grazie a una diretta che effettuerà la trasmissione di Rai 3 «Ambiente Italia».

P. ARMERINA. Rissa tra famiglie: 5 arresti

Cinque arrestati di cui 4 piantonati in ospedale, uno in prognosi riservata e un altro in fin di vita. È il bilancio di una rissa familiare che si è consumata a Piazza Armerina. Secondo una prima ricostruzione il litigio sarebbe stato originato da vecchi rancori legati all'attraversamento con delle moto da cross di alcune proprietà di pertinenza della famiglia Acquachiera. L'alterco sarebbe scoppiato prima tra due giovani Fabrizio Acquachiera, 34 anni, pregiudicato e Cateno Ciancio, di 23. Successivamente sono intervenuti, armati di bastoni, anche altri due fratelli Acquachiera, Salvatore, 37 anni, pregiudicato ed Enzo, 31 anni, e il padre di Ciancio, Salvo, 55 anni, pregiudicato, armato di un guanto di metallo con alcune lame.

CINISI. Rinasce «Radio Aut»

Tutto pronto per la campagna di sensibilizzazione che dovrebbe portare alla riapertura di «Radio Aut», l'emittente privata fondata da Peppino Impastato, il militante di Democrazia proletaria ucciso a Cinisi dalla mafia nel 1978. L'iniziativa è promossa dall'Associazione Radio Aut con il sostegno di Felicia Impastato, la madre di Peppino, e del fratello Giovanni, nonché degli amici che furono al suo fianco nelle battaglie contro il boss Gaetano Badalamenti.

Un piano per lanciare l'arancia rossa

AGRUMI. Convegno a Catania per cercare uno sbocco alla crisi del settore. «Migliorare la promozione e la commercializzazione»

SALVO BARBAGALLO

CATANIA. Quale futuro per gli agrumi di Sicilia? Quale prospettiva operativa per non disperdere una risorsa fondamentale per lo sviluppo dell'Isola? Tanti gli interrogativi che ruotano intorno ad un comparto che, nel tempo, ha caratterizzato l'immagine dell'antica Trinacria. Tanti gli interrogativi ai quali spesso non è stata data risposta, ma che ieri hanno avuto chiarificazioni concrete nel corso del Forum sul tema «Il Rotary per gli agrumi di Sicilia: un patrimonio economico ambientale, sociale, culturale e paesaggistico da salvare», organizzato dal Rotary International-Distretto 2110 Sicilia-Malta nell'Auditorium della Banca Antonveneta, a Villa Scammacca.

Un Forum che ha visto il coinvolgimento di operatori, professionisti e parlamentari, che hanno avuto modo non solo di esprimere opinioni, ma di rassegnare al folto pubblico precise indicazioni sullo stato in cui versa il comparto degli agrumi in Sicilia e lo scenario nel quale si muovono i produttori, la Regione, il Governo nazionale e la stessa Comunità Europea.

Già nei saluti portati ai convegnisti dalle Autorità, l'impegno nell'affrontare una tematica delicata, poco approfondita. Dal sindaco Umberto Scapagnini, all'arcivescovo Salvatore Cristina, dal rettore dell'Università di Catania Ferdinando Latteri, al parlamentare Giovanni Burtone, allo stesso Governatore del Distretto 2110 del Rotary Carlo Marullo di Condojanni, quasi una identica «parola d'ordine»: l'agricoltura deve trovare assolutamente uno sbocco nuovo, che non sia esclusivamente quello tradizionale.

Un'intera giornata di lavori dedicata alle possibili verifiche, gli interventi dei



SA SINISTRA, L'ARCIVESCOVO SALVATORE CRISTINA, IL GOVERNATORE DEL ROTARY CARLO MARULLO DI CONDOJANNI, IL SINDACO UMBERTO SCAPAGNINI, SALVATORE BONAVENTURA, E FELICE CROSTA

relatori - Felice Crosta, direttore dell'assessorato regionale all'Agricoltura, i professori dell'ateneo catanese Giovanni La Via, direttore Disease della facoltà di Agraria, e Angelo Vanella, preside della facoltà di Farmacia, e Leonardo Fiorista, presidente dell'Ordine degli Agronomi di Catania - hanno preso l'avvio dall'accurata e approfondita analisi condotta dal presidente del Rotary Club Catania

Est, Salvatore Bonaventura. La produzione degli agrumi in Italia (dati riferiti alla campagna 2001-2002) ha raggiunto tre milioni di tonnellate, preceduta dalla Spagna con quasi sei milioni di tonnellate. L'arancio è la specie più importante e rappresenta l'80 per cento del totale. La produzione in Sicilia (nello stesso periodo citato) si aggira intorno ai due milioni di tonnellate, delle

quali mediamente il 60 per cento è costituito da arance, il 25 per cento di limoni e il resto mandarini e clementine. Una produzione importante per l'economia agricola siciliana, ma il comparto è in crisi. Una crisi che trova le sue radici negli anni 60/70 quando lo sviluppo abnorme di nuovi aranceti portarono al raddoppio della produzione (da 420.000 a 970.000 tonnellate). «Il commercio, in

una miriade di piccole imprese, non era preparato a effettuare promozioni e penetrazioni in nuovi mercati, e non in grado di gestire il collocamento della nuova disponibilità di prodotto. Oggi occorre avere il coraggio di operare delle scelte per il prodotto da promuovere», ha sostenuto, fra l'altro, Salvatore Bonaventura.

I problemi dell'agricoltura siciliana

sono sempre gli stessi? Felice Crosta è dell'avviso che «la situazione siciliana non è stabile, non si ferma sempre nello stesso punto. Prima l'approccio al mercato era diverso, oggi si pensa di affrontarlo in modo più razionale: si tende al superamento della fase dell'assistenzialismo, non solo dalla parte del politico, ma anche dalla parte del produttore. Bisogna capire - sottolinea Crosta - che per entrare nel mercato bisogna essere competitivi. Cosa c'è di nuovo? L'approvazione del Piano agricolo nazionale da parte della Commissione europea. La Comunità nel febbraio scorso ha dato, finalmente, il via al Piano, che prevede una serie di interventi e di azioni che tendono a migliorare la qualità attraverso la possibilità di finanziamento di riconversione, e a favorire le aggregazioni di produttori che meglio possono portare sul mercato i prodotti di qualità».

Felice Crosta ha evidenziato che «la Sicilia è l'unica regione al mondo ad avere un prodotto come è l'arancia rossa, che ha caratteristiche particolari, di qualità e salutistici. E però abbiamo avuto la capacità di non saperne approfittare».

Di identico avviso il professore Angelo Vanella e lo stesso presidente della Provincia Nello Musumeci: «Le arance rosse di Sicilia hanno qualcosa in più, ma bisogna farle conoscere».

Una serie di interventi programmati ha concluso il Forum. Dai parlamentari Adelfio Basile e Sebastiano Spoto Puleo, al presidente della Camera di commercio italiana a Parigi Antonio Lagumina, al rappresentante della Regione a Bruxelles Francesco Attagui, al direttore del nostro quotidiano, Mario Ciancio, una unica voce: per uscire dalla crisi occorre una adeguata programmazione dei nostri prodotti, in caso contrario non si penetra nei mercati.

A Verona trionfa l'olio siciliano

Il concorso internazionale Sol d'Oro di Verona, si è concluso con un trionfo per la Sicilia che ha fatto il pieno di riconoscimenti. L'Isola si è infatti aggiudicata uno dei tre premi più ambiti, il Sol d'Oro per la categoria «Fruittato Medio», assegnato al Frantoio Sallemi di Comiso (Ragusa), e 37 Gran Menzioni su 60 nelle varie categorie. Nel dettaglio, alle aziende dell'Isola, oltre al Sol d'Oro, sono andate 18 Gran Menzioni su 20 per la categoria «Fruittato, Intenso»; 12 Gran Menzioni su 20 per la categoria «Fruittato medio»; e 7 Gran Menzioni su 20 per la categoria «Fruittato leggero». «Guardiamo con grande soddisfazione all'esito del prestigioso concorso internazionale di Verona che ha premiato in modo preponderante le imprese siciliane: è il frutto della sfida per la qualità fatta propria dalla Regione e dalle aziende» ha dichiarato l'assessore all'Agricoltura della Regione siciliana, Giuseppe Castiglione.

Ue, da ieri il pomodoro di Pachino è Igp

«Dopo un lungo e faticoso percorso uno dei prodotti dell'agricoltura italiana più riconoscibili nel mondo ottiene un importantissimo riconoscimento». Così il Sottosegretario ai beni culturali Nicola Bono commenta la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Europea del riconoscimento dell'Igp (Indicazione Geografica Protetta) per il «Pomodoro di Pachino» da ieri ufficialmente tra i 122 prodotti italiani che godono di questo marchio di garanzia. «Un riconoscimento - aggiunge Bono - che consentirà, da una parte a tutti i consumatori di avere la garanzia del marchio originale sul vero pomodoro di Pachino, e dall'altra agli agricoltori di veder tutelata una tradizione produttiva». «Ora il Consorzio dell'IGP - osserva il sottosegretario - dovrà attivare tutte le misure necessarie per il controllo dei mercati, affinché sia realmente operante questa garanzia».

SIRACUSA

Un'intesa per tutelare i «tesori» sottomarini

SIRACUSA. La nave tardo romana di Scauri, i relitti di Porto Palo, l'imbarcazione pirata di Punta Libeccio a Marettimo. Sono solo alcuni dei manufatti millenari emersi dall'opulento Canale di Sicilia. Eccezionale sorgente storica, carico di irreperibili resti archeologici, tocca salvaguardarlo. Soprattutto alla luce di quelle incursioni non regolamentate, frutto indubbiamente, che ad esempio hanno spinto certo americano Ballard, in realtà noto oceanologo, a condurre molto autonomamente intense campagne esplorative nell'invidiato bacino del mediterraneo, senza considerare le competenze territoriali. Occorre stabilizzare i confini giuridicamente ed è in fondo quanto hanno fatto i convegnisti nella tre giorni internazionale, organizzata al Museo Regionale «Paolo Orsi» di Siracusa (dal 3 al 5 aprile), dal titolo «La cooperazione nel Mediterraneo per la protezione del patrimonio culturale subacqueo», sotto il patrocinio della Regione Sicilia (assessorato ai Beni Culturali), del Ministero per gli Affari Esteri e per i Beni e le Attività Culturali e dell'Iccrom (International centre for the study of the preservation and restoration of cultural property). Un esito promettente che lascia ben sperare su quella bozza di documento, in via di ratifica, presentato da Umberto Leanza, Capo del Servizio del Contenzioso Diplomatico e dei Trattati del Ministero, prossimo alla fase operativa e cedeleggiato da Monir Bouchenaki, vicedirettore dell'Unesco. Cosa significherebbe un simile passaggio? Su tutto, l'approvazione di una normativa per tutelare le ricchezze sottomarine, in regime di cooperazione.

**CAPOMULINI**

A giugno si inaugurerà l'itinerario sub di Capomulini: 8 ceppi disposti lungo la costa, facili da visitare, ma sempre con una guida. LE CITTA' DEL MARE Si chiama «le città del mare» il progetto finanziato dall'unione europea e di cui fanno parte i comuni di Mazara del Vallo, Sciacca, Brolo, Cefalù, Giardini Naxos, Licata, Marsala, Menfi, Milazzo e Portopalo di Capo Passero. L'obiettivo è quello di valorizzare la tradizione marinara.

VERONICA TOMASSINI



iniziativa Comunitaria Equal
Quadro Comunitario di sostegno Ob. 1 2000/2006
Decisione Commissione n° C (2000) 2346 del 8 agosto 2000
Progetto Equal IT.G.SIC.096/2.047.2.4/026 - Asse "Occupabilità" Misura 1.1
AZIMUT
"Azione per lo Sviluppo del Sistema di Integrazione Sociale degli Immigrati"

Cofinanziato da:
Fondo Sociale Europeo, Fondo di Rotazione del Ministero del Lavoro e Regione Siciliana

Avviso Pubblico
Per l'ammissione di 15 giovani disoccupati/inoccupati al corso di Formazione Professionale per il conseguimento della qualifica di:
"JOB CREATOR"

Il corso di formazione professionale per "Job creator" mira alla creazione di esperti, capaci di porsi come specifici conoscitori della programmazione economica territoriale e settoriale, nazionale e regionale e delle iniziative comunitarie. Il Job creator dovrà avere, inoltre, grandi capacità comunicative dovendo essere capace di informare adeguatamente i soggetti immigrati e non relativamente alle possibilità ed alle opportunità che vengono offerte per la creazione di impresa, in modo da consentire a tali soggetti di accedere agevolmente ai finanziamenti disponibili per le iniziative autonome. Tale figura professionale potrà, pertanto, rappresentare un'utile guida per tutti quei soggetti che, provenendo da "realità altre", non sono a conoscenza delle agevolazioni relative alla crescita economica e occupazionale dell'area geografica cui ci riferiamo. Conseguita la qualifica, i corsisti potranno concorrere all'attribuzione di n.9 Borse Lavoro della durata minima di 6 mesi. Il progetto prevede, inoltre, l'erogazione di servizi di consulenza ed accompagnamento alla creazione d'impresa o di lavoro autonomo.

Requisiti per l'ammissione alla selezione

- Età superiore ai 18 anni disoccupati/inoccupati alla data di scadenza del presente avviso;
- Residenza nella regione siciliana;
- Diploma di scuola media superiore (anche se conseguito all'estero) e/o esperienza nel settore.

Organizzazione

La partecipazione all'attività è gratuita. L'attività avrà una durata complessiva di 800 ore, di cui 480 di teoria, 140 di esercitazioni didattiche, 80 di project work, 100 di stage. Le lezioni si svolgeranno presumibilmente dal lunedì al venerdì ed avranno una durata di sei ore giornaliere. La frequenza è obbligatoria e gli allievi non potranno superare un numero di ore di assenze pari al 30% del totale ore corso. La sede consule è in Catania.

La selezione dei partecipanti sarà effettuata il 30 aprile 2003, presso i locali del Centro Orientamento e Formazione, via Napoli, 117 - Catania, e consisterà nella valutazione dei titoli formali posseduti, in una prova psico-attitudinale, in un colloquio di gruppo ed in un successivo colloquio individuale che terrà conto delle conoscenze di base riguardo i temi che saranno trattati nell'ambito del programma didattico. Riserva del 50% dei posti a persone immigrate in possesso dei requisiti previsti dal presente avviso.

I partecipanti al corso riceveranno un'indennità pari a € 1,03 al lordo delle eventuali ritenute di legge per ogni ora di effettiva frequenza, una borsa di formazione pari a € 500,00 al lordo delle eventuali ritenute di legge e subordinata al superamento con profitto della verifica finale ed un rimborso spese di viaggio, ove spettanti.

A conclusione dell'iter formativo gli allievi sosterranno una prova finale dinanzi ad una commissione composta da un presidente e da almeno due docenti, come previsto dalla vigente normativa. Agli allievi che avranno superato positivamente la prova finale sarà rilasciato un certificato di qualifica professionale. La mancata partecipazione a più del 30% delle ore totali del corso non dà diritto alla certificazione, né all'indennità.

Presentazione delle domande

Gli interessati dovranno far pervenire domanda di partecipazione, redatta su fac-simile, al Centro Orientamento e Formazione dell'Università degli Studi di Catania, via Napoli, 117 - 95100 Catania, entro e non oltre le ore 12,30 del 23 aprile 2003. Alla domanda dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- mod. C1 (teserino di disoccupazione) in originale;
- fotocopia del documento di identità e del codice fiscale;
- copia del titolo di studio o relativa autocertificazione;
- copia dei titoli professionali e/o di eventuali altri titoli di studio posseduti o relative autocertificazioni;
- dichiarazione attestante la piena compatibilità di orario fra le ore di impegno settimanale nei L.S.U. e le ore di frequenza del corso (per gli allievi).

I candidati possono prendere visione del regolamento del corso e della strutturazione dell'intervento presso la Segreteria Master del C.O.F., via Napoli, 117 tel. 095/7229503, fax 095/7229809, dalle ore 09.00 alle ore 13.00 di tutti i giorni feriali, escluso il sabato.

TAORMINA

Massoni «regolari» ma festa segreta

TAORMINA. Nella «sala chiesa» dell'hotel S. Domenico della località turistica, trasportati su soffici cuscini color porpora, hanno fatto la loro apparizione «squadrati e compasso», tradizionali simboli della massoneria. La «Perla dello Jonio» è stata scelta infatti per i festeggiamenti del decennale della «Gran loggia regolare d'Italia» fondata in epoca recente e precisamente il 17 aprile del 93. Una congregazione questa riconosciuta anche dalle tre storiche massonerie internazionali: inglese, scozzese ed irlandese.

Si è svolto dunque un appuntamento particolare e pittoresco dove sono riecheggiate, nella parte iniziale della cerimonia, riti riferiti rigorosamente in inglese. Poi tutti coloro che non erano «muratori», così si chiamano generalmente i fratelli della gran loggia, sono stati invitati a lasciare la sala. I lavori di questa festa della massoneria sono continuati in gran segreto.

Sull'altare della sala della struttura ricettiva taorminese si è trovato anche il gran maestro Fabio Venzi. «Celebrare il decennale della nascita di un'obbedienza massonica «regolare» - ha detto il gran maestro - è certamente un evento storico ed al contempo il raggiungimento di una tappa senza pari nella storia della travagliata della massoneria italiana. Il pensiero massonico si basa sull'ideale della libertà di coscienza, dell'uguaglianza umana, della tolleranza e della comprensione reciproca, al di sopra delle convinzioni politiche e religiose, che restano nel patrimonio naturale dell'associato». Alla cerimonia non poteva mancare un rappresentante della Gran loggia unita di Inghilterra, Lord Northampton. «La Gli - ha spiegato - è l'unica loggia italiana davvero regolare perché segue il rito anglosassone. Il principio della massoneria inglese è né religione né politica».

«Seguiamo il rito anglosassone: né religione, né politica»

MAURO ROMANO

