

Sant'Angelo dei Lombardi/Sanità. Uno dei promotori del comitato civico di lotta, Michele Cetta, prende le distanze dal percorso di Bisaccia

# «Fronte spaccato, procediamo da soli»

E sul Criscuoli afferma: riveste un'importanza strategica per la Protezione civile

ELISA FORTE  
Sant'Angelo dei Lombardi

La crisi della sanità in Alta Irpinia non ha innescato solo la nascita di un fronte di lotta per difendere le strutture ospedaliere, ma ha anche fornito l'occasione alla popolazione per pretendere "forme nuove di sanità". «Buttiamo in discarica il modello irpino che oggi si tenta in tutti i modi di salvare» commenta Michele Cetta, fra i promotori del comitato civico santangioiese. «Non avevamo - continua - grandi aspettative sull'esito della riunione a Napoli con De Mita, e non ci interessa incentivare clientele e parassitismi; questo modello offre pochi servizi e massima resa in termini di potere e clientelari. Non vogliamo conservare lo status quo, ma ribaltarlo. La sfida in corso è quella di riformare la politica, non vogliamo azioni conservatrici». Sebbene il verdetto sui nosocomi del comprensorio sia stato emanato, Cetta ribadisce che il fronte di lotta non è chiuso, ma viaggia di pari



passo con la pianificazione, e apre una forbice di distanza con Bisaccia. «Ci sarà una nuova guerra, questa volta di posizionamento - spiega Cetta - perché saremo vigili e attenti sulla pianificazione territoriale. Ho l'impressione che si respiri già un'aria preelettorale, ma di concreto non ci sarà niente. Nessuno pensi di accontentarci con cinque posti letto di chirurgia: la vertenza è stata un'occasione per fare chiarezza, ed è il momento di evidenziare che surrogati non ne

vogliamo. La vertenza che ci ha visti al fianco di Bisaccia oggi assume toni differenti, perché dobbiamo adeguarci e rapportarci di volta in volta alle diverse situazioni. Non c'è trasformismo, ma obiettivi diversi. Il fronte di lotta ci ha portato a sviscerare la questione, e come comitato civico intendiamo anteporre l'importanza che il Criscuoli riveste per la protezione civile. Si tratta di una struttura strategica a cui non va negato il pronto soccorso. L'ospedale territoriale a

GLI OSPEDALI NEL PIANO Per Michele Cetta (nella foto a sinistra) «L'ospedale territoriale a Bisaccia è fantascienza, non solo perché la struttura risale agli anni '70, ma non è neanche in una posizione baricentrica e non ha le attrezzature del Criscuoli...».

Bisaccia è fantascienza, non solo perché la struttura risale agli anni '70, ma non è neanche in una posizione baricentrica e non ha le attrezzature del Criscuoli». Stando a quanto affermato dal promotore del comitato civico, il Di Guglielmo avrebbe ottenuto dal piano più servizi di quanti ne offre oggi. «Bisaccia guadagna dal piano, perché oggi è un guscio vuoto. È stato lentamente svuotato negli anni, e oggi ottiene uno spiraglio di utilità. Le iniziative politiche a cui oggi assistiamo servono solo a riprendere quella visibilità e quel ruolo che ormai la classe dirigente aveva perso. Vedo con favore l'arrivo del Ministro della Salute Ferruccio Fazio, come occasione per dimostrare che non difendiamo il vecchio modello irpino, ma vogliamo ribaltarlo».

Bagnoli Irpino. Oggi la chiusura della mostra mercato del tartufo

## Ventuno metri e dieci centimetri Nuovo record per il tronco di castagne



Nuovo record per il tronco di castagne di Bagnoli Irpino. Presentato ieri, nel secondo giorno dell'edizione 2010 della mostra mercato del tartufo nero, il dolce simbolo del festival gastronomico altirpino entra nel Guinness dei primati toccando quota 21 metri e 10 centimetri di lunghezza. Il risultato supera quello dello scorso anno pari a 20 metri e 90 centimetri. Oltre 3 quintali di castagne amalgamate con zucchero, gocce di cioccolato, margarina, liquore strega, pan di Spagna per un peso complessivo di 11 quintali di dolce. Il tutto attraverso una lavorazione manuale di una settimana sapientemente realizzata da un team di cuoche bagnolesi formata da

Genorosa Scarfò, Maria Iuliano, Maria Meloro, Luigia Tammaro, Anna Tammaro, Teresa Di Capua, Caterina Chieffo e Concetta Frasca. «E' dal 2003 - spiega soddisfatta Genorosa Scarfò - che facciamo questo dolce ed ogni anno superiamo il primato di lunghezza». Intanto successo per il secondo ciak della kermesse bagnolese. Cresce il trend di visite con presenze internazionali provenienti dal Nord-Europa arricchite da un pubblico d'oltreoceano. Segno di un incoming turistico maggiore e variegato. «Registriamo - dice Gerardo Stabile, presidente del Consorzio turistico Bagnoli-Laceno - una forte affluenza di turisti con ricadute notevoli sul nostro ambito territoriale». Altro evento della seconda giornata espositiva: la spillatura del terzigno. Operazione finale da cui si ottiene la colatura di alici, prodotto presidio Slow Food da novembre 2003. «La nostra presenza a Bagnoli - afferma Pietro Pesce, presidente dell'associazione cetarese - dimostra la volontà di creare una sana relazione con il comprensorio altirpino nel segno della gastronomia di eccellenza. Vogliamo costruire una rete territoriale in cui l'elemento distintivo è caratterizzato da un prodotto tipico». Sulla stessa linea Eusebio Marano, assessore al Turismo di Bagnoli. «Questo - dice - è il primo passo che noi facciamo. Senza dubbio continueremo questo percorso sinergico per implementare maggiormente l'interscambio nato che è funzionale ad rafforzare le performance turistiche del nostro ambito territoriale utilizzando come filo conduttore il vettore della gastronomia di qualità». Ricco anche il programma di iniziative previsto per la giornata di oggi. Oltre agli stand che rimarranno aperti tutta la giornata, ci sarà, alle 14.30 nel giardino di piazza Matteotti, il 12esimo concorso amatoriale per cani sulla ricerca del tartufo a cura dell'Associazione Tartufai Monti Picentini. Ultimo appuntamento con la mostra sui funghi presentata alla 18.45. E poi la premiazione in grande stile in serata, alle ore 21.00, del tartufo e della castagna più grande. I prodotti premiati verranno dopo messi all'asta.

Casalbore. L'obiettivo è quello di avviare i lavori il prima possibile

## Rischio idrogeologico, individuate le aree d'intervento

MIKAELA TAURASI  
Casalbore

La giunta comunale di Casalbore ha deliberato i nuovi interventi da realizzare sul territorio attraverso il "Psr Campania 2007 - 2013". In particolare, l'amministrazione ha sentito l'esigenza di individuare all'interno del territorio comunale le aree a maggiore rischio idrogeologico, onde avviare le procedure per l'attuazione di interventi finalizzati alla sistemazione e messa in sicurezza delle medesime zone. Questi interventi, in particolare quelli riguardanti le sistemazioni idraulico-forestali a rischio di instabilità idrogeologica, possono essere realizzati attraverso i finanziamenti della misura 266 dei Psr

Campania 2007 - 2013. L'amministrazione comunale di Casalbore ha infatti manifestato l'intenzione di sistemare e mettere in sicurezza le aree a rischio idrogeologico attraverso i benefici della misura. L'obiettivo è quello di poter avviare i lavori il prima possibile e dunque quanto prima intervenire per la sicurezza e il benessere dei cittadini e del territorio. L'ufficio tecnico nel frattempo ha individuato i diversi interventi da realizzare per la sistemazione e messa in sicurezza delle aree a rischio idrogeologico mettendo a disposizione l'elenco delle varie zone a partire da Canale in località Bosco di Rago, località Cacarizzi, Gaeta S. Spirito, Pantana, Verdelee - Mainolfi, località Creti - Fontanone e Pietrosilvio e località Scarpuzza.

Gesualdo. L'appuntamento, molto atteso dai cittadini, è fissato per il prossimo 30 novembre in piazza

## Cominciata la raccolta della legna per la notte dei falò di Sant'Andrea

MIKAELA TAURASI  
Gesualdo

Manca un mese al giorno di Sant'Andrea e a Gesualdo già si parla della organizzazione per la notte dei falò. I giovani gesualdini infatti, proprio in questi giorni, purtroppo piovosi, si stanno mobilitando per decidere le date della raccolta di legna e la suddivisione dei vari compiti. Presto dunque sarà avviata la ricerca di legna e sterpaglie da poter far ardere per l'intera notte del 30 novembre e l'intera popolazione si prepara a festeggiare la tradizione ultra centenaria. E per rinnovarla basta poco: un grande fuoco dove potersi scaldare, vino, carne alla brace e tante, tante persone riu-

nite intorno al falò a divertirsi. Questa è infatti la festa che, come ogni anno, unisce giovani e anziani. Infatti sono molti coloro che collaborano, senza nessun vincolo d'età, alla costruzione dei grandissimi falò o "vampalerie". L'evento, che è tradizione nel comune di Gesualdo, si svolgerà dunque il prossimo 30 novembre, e già da diversi giorni tutti ne parlano in paese, soprattutto i più giovani. Solitamente il ritrovo in piazza è dopo le 23.15. Per numerosi anni questa è stata la ricorrenza che ha affascinato e conquistato cittadini di paesi limitrofi che spesso hanno voluto aggregarsi alle allegre compagnie di gesualdini. Si tratta appunto di una

intera nottata trascorsa a mangiare, bere, cantare e soprattutto a divertirsi davanti ad un grande falò, a Gesualdo chiamato "vampaleria". La tradizione vuole che in ogni zona del comune, cento abitanti, periferie e campagne, vengano accesi dei grandi fuochi, ovviamente preparati dagli abitanti del posto, così da raccogliere l'intero vicinato che partecipa sempre con piacere. Così facendo, Gesualdo si riempie di tanto calore sprigionato da numerosi fuochi fatti ardere per l'intera notte. Questa di Sant'Andrea, infatti, è diventata, con il trascorrere degli anni, una bellissima occasione di ritrovo alla quale nessun gesualdino vuole mai mancare.



L' Azienda Agrituristica "LA TARTUFAIA", situata a 750 mt. sul livello del mare, immersa nelle colline dell'alta Irpinia, dista dal centro storico di Nusco circa 1 Km, si compone di 4 camere, con disponibilità massima di 8 posti letto; Ogni camera è dotata di servizi e tv-color.

L' Azienda inoltre si estende per circa 11 ettari e buona parte dell'appezzamento (circa 9 ettari) è destinato alla tartuficoltura, la restante parte viene usata per gli ortaggi.

www.latartufaia.info

### Vendita tartufi e prodotti derivati

L' Azienda produce 5 varietà di tartufo:

- Tartufo nero di Bagnoli (*tuber mesentericum* vitt.)
- Tartufo nero pregiato (*tuber melanosporum* vitt.)
- Tartufo nero moscato (*tuber brumale* var. *moscatum* de ferry)
- Tartufo estivo o scorzone (*tuber aestivum* vitt.)
- Tartufo bianchetto o marzuolo (*tuber borchii* vitt.)

### I nostri prodotti

- Affettato di tartufo nero
- Affettato di tartufo e porcini trifolati
- Tartufo nero di Bagnoli
- Tartufo nero pregiato
- Tartufo moscato
- Miele di millefiori o castagno
- Olio extravergine di oliva al tartufo
- Tartufo bianchetto
- Crema di tartufo nero
- Crema di porcini e tartufo
- Salsa tartufata
- Tartufi neri in salamoia
- Funghi porcini secchi
- Origano
- Liquore tartufino
- Liquore di finocchietto
- Liquore di fragoline di bosco
- Liquore di nocino
- Liquore di castagna
- Grappa di vinaccia
- Grappa al tartufo





Vendita autorizzata tartufi e prodotti derivati Tobia Cell. 360 437740  
C/da Falcera, Nusco (Avellino) infoline e prenotazioni 328 1517094