Link originale: https://pdf.extrapola.com/angqV/4745473.main.png

POLITICA

BILANCIO POSITIVO

GLI OBIETTIVI
L'occasione è servita per lanciare una nuova visione di futuro che spinge verso una crescente valorizzazione della Basilicata

Fratelli d'Italia celebra a Matera un anno di governo Meloni

«Tanti i risultati raggiunti per il Paese. Ora la sfida nelle Regionali»

CARMELA COSENTINO

MATERA. Ad un anno esatto dall'insediamento del governo Meloni, Fratelli d'Italia celebra i risultati raggiunti da un Governo che, secondo le opposizioni «non sarebbe durato neanche sei mesi» . A sottolinearlo in apertura dell'Assemblea regionale dei vertici del partito, il segretario provinciale di Fdl Augusto Toto ieri mattina dal palco della sala convegni del Mulino Alvino. Un incontro per rimarcare gli «importanti traguardi» raggiunti sia a livello nazionale che regionale, ma anche per lanciare da Matera una nuova visione di futuro che questa governance intende dare al territorio, spingendo verso una crescente valorizzazione della Basilicata che, nelle intenzioni, dovrà assumere sempre più peso nel contesto nazionale.

Le posizioni chiare e definite non hanno lasciato spazio alla possibilità di retrocessioni su alcune questioni: dalla lotta al caro-vita a una più efficace gestione dei flussi migratori fino alla Zes e naturalmente alla sanità, sulle quali al contrario si intende continuare a lavorare «attraverso il dialogo bilaterale instaurato da una parte con la gente e con gli amministratori locali, dall'altro con il Governo nazionale» - ha detto il coordinatore generale di Fdl Piergiorgio Quarto. Ma la guardia deve restare alta, perché se è vero che alcuni risultati sono stati raggiunti, è pur vero che «c'è ancora tanto da fare. Ci sono grandi battaglie sociali da affrontare e in questo dobbiamo essere avanguardisti e andare avanti con una visione e con coraggio sull'esempio di Giorgia Meloni». Nette le parole del segretario provinciale di Potenza Giuseppe Giuzio «la storia ci sta raccontando qualcosa di diverso», rimandando così al mittente le critiche su una stagione politica che «sarebbe stata di breve durata», ma che invece continua a resistere. «Abbiamo chiuso da poco i tesseramenti e il risultato ottenuto a livello regionale è magnifico, con un numero di scritti che è triplicato- tiene a precisare- e questo perché le promesse sono state mantenute, come è evidente nell'ultima manovra del 2024 che prevede sostegni alle famiglie e alla natalità». Poi si sofferma sulle prossime elezioni regionali. «Oggi abbiamo una grande sfida da affrontare. Fratelli d'Italia si pone come partito di maggioranza relativa con l'idea di poter guidare questa Regione attraverso un percorso fatto di idee e programmi e con politiche che puntino a dare sostegno ai cittadini e alla famiglie attraverso misure e azioni che non siano di mero assistenzialismo». E su questo punto insiste anche il senatore Gianni Rosa che sposta l'asse sulla questione della Zes su cui invita le parti a un dialogo costruttivo. All'onorevole Salvatore Caiata il racconto di un anno di politica estera del Governo Meloni. E alla Premier le conclusioni affidate a un video messaggio. «Abbiamo grandi cose da realizzare per il nostro popolo. E le realizzeremo. Le nostre spalle sono larghe. I nostri obiettivi grandi e tutto quello che ha importanza per noi è non deludere l'Italia e gli italiani».

RIUNIONE **Un momento del vertice di Fratelli d'Italia nella Città dei Sassi** [foto Genovese]

Nuove attrezzature al Gasparrini di Melfi per gli chef di domani

ENZA MARTOCCIA

MELFI. L'istituto alberghiero Iis «G. Gasparrini» di Melfi sempre più green grazie ad un progetto innovativo. Quella del cuoco è una professione molto richiesta ecco perché la prima importantissima tappa per la formazione di uno chef è quella di frequentare un buon istituto alberghiero. Questo concetto è stato ampiamente sposato dall'istituto alberghiero federiciano che si è dotato di attrezzature all'avanguardia per trasformare gli alunni di oggi in chef del domani. La professoressa Lucia Santarsiero, autrice del Progetto «Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo. Modulo alberghiero» spiega: «Con un finanziamento di 250mila euro è stato possibile realizzare ambienti didattici innovativi, in grado di rilanciare la "ripresa verde" dell'economia e del lavoro. Grazie a questi fondi la didattica laboratoriale sarà facilitata da attrezzature di laboratorio di cucina e sala e vendita innovative e rispettose della sostenibilità ambientale: strumenti per il controllo della qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare, roner, macchine sottovuoto, sfogliatrici, termometri, abbattitori, forni, frigoriferi, macchine da caffè. Tali attrezzature favoriranno l'acquisizione di competenze necessarie per una più agevole transizione verso il mondo del lavoro. Gli studenti avranno modo di cimentarsi con attrezzature green; sperimentare la disidratazione, la pastorizzazione della pasta fresca, l'Fsc per alimenti a basso ed alto rischio. Con un'unica apparecchiatura avranno modo di realizzare più tecniche di cottura. Questo progetto contribuirà al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030».

CHEF **Schettini**

Per dirigente scolastico Carlo Massaro «tali macchinari all'avanguardia, a risparmio energetico e sostenibili, consentiranno ai nostri studenti di gestire meglio il tempo di lavoro e di risparmiare cucinando». Nei giorni scorsi, a chiusura del progetto, si è svolta una Masterclass dedicata alle ultime innovazioni tecnologiche presenti nel mercato della ristorazione con lo chef Giancarlo Schettini, Maestro di cucina ed Executive chef, che dal 2004 svolge attività professionale nell'Accademia Electrolux Professional, come consulente e formatore in materia di tecnologie avanzate e attrezzatura alberghiera. Sono state illustrate le nuove attrezzature installate, dalle alte prestazioni energetiche, super intuitive e intelligenti, macchine gemelle che comunicano tra loro e lavorano in sinergia offrendo nuove concrete opportunità di gestire in modo ancora più efficiente il sistema cook anch chill e di rigenerazione degli alimenti; abbattitori di temperatura con tecnologie aggiuntive.

Tricarico, il sogno dei migranti è una cooperativa in agricoltura

DONATO MASTRANGELO

TRICARICO. La nuova terra promessa dei richiedenti asilo è quella di costituire una cooperativa in agricoltura. Un percorso che per alcuni cittadini stranieri, giunti in Italia dopo drammatiche traversate lungo le rotte del Mar Mediterraneo, si sta concretizzando grazie alla cooperativa Filef che si occupa di attività dirette all'inclusione sociale attiva dei migranti presenti sul territorio nazionale.

I giovani in questione stanno seguendo un corso di tecnica e economia agricola e, al termine dell'attività formativa, insieme ad altri ragazzi lucani potrebbe essere costituita una cooperativa agricola. La Basilicata che si spopola, dunque, ha necessità di guardare al futuro ripartendo anche dalla terra. Tematiche discusse a Tricarico, nel Centro di Documentazione "Rocco Scotellaro", in occasione della 7a edizione dell'incontro di Agia-Cia, in collaborazione con LegaCoop e Accademia della Ruralità. Il tema suggestivo «Dalla speranza di riscatto al riscatto della speranza», è diventato un confronto generazionale sulle orme del poeta contadino. Proprio in questi giorni, il rapporto Istat "I giovani del Mezzogiorno" evidenzia un calo demografico eccezionale nella fascia dei cosiddetti "millennials" del Sud Italia rispetto ai pari età del Centro Nord, anch'essi in fase decrescente rispetto alla percentuale dei "millennials" degli altri Paesi Ue. A questo dato drammatico va collegato un altro dato sconvolgente: la mancanza di ricambio generazionale in agricoltura. «Oggi cresce sempre di più il numero di chi sceglie la vita dei campi, pur provenendo da esperienze e formazioni diverse. E fanno bene - evidenzia l'Agia Cia - perché l'agricoltura si sta dimostrando vitale e "anticiclica" dal punto di vista occupazionale».

Riproduzione autorizzata Licenza Promopress ad uso esclusivo del destinatario Vietato qualsiasi altro uso

ANGQ Associazione Nazionale Garanzia della Qualità

Nuove attrezzature al Gasparrini di Melfi per gli chef di domani

ENZA MARTOCCIA

lMELFI. L'istituto alberghiero Iis «G. Gasparrini» di Melfi sempre più green grazie ad un progetto innovativo. Quella del cuoco è una professione molto richiesta ecco perché la prima importantissima tappa per la formazione di uno chef è quella di frequentare un buon istituto alberghiero. Questo concetto è stato ampiamente sposato dall'istituto alberghiero federiciano che si è dotato di attrezzature all'avanguardia per trasformare gli alunni di oggi in chef del domani. La professoressa Lucia Santarsiero, autrice del Progetto «Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo. Modulo alberghiero» spiega: «Con un finanziamento di 250mila euro è stato possibile realizzare ambienti didattici innovativi, in grado di rilanciare la "ri presa verde" dell'economia e del lavoro. Grazie a questi fondi la didattica laboratoriale sarà facilitata da attrezzature di laboratorio di cucina e sala e vendita innovative e rispettose della sostenibilità ambientale: strumenti per il controllo della qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare, roner, macchine sottovuoto, sfogliatrici, termometri, abbattitori, forni, frigoriferi, macchine da caffè. Tali attrezzature favoriranno l'acquisizio ne di competenze necessarie per una più agevole transizione verso il mondo del lavoro. Gli studenti avranno modo di cimentarsi con attrezzature green; sperimentare la disidratazione, la pastorizza9 zione della pasta fresca, i l'Fsc per alimenti a basso _ ed alto rischio. Con un'uni . ca apparecchiatura avranno modo di realizzare più tecniche di cottura. Questo progetto contribuirà al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030». Per dirigente scolastico Carlo Massaro «tali macchinari all'avanguardia, a risparmio energetico e sostenibili, consentiranno ai nostri studenti di gestire meglio il tempo di lavoro e di risparmiare cucinando». Nei giorni scorsi, a chiusura del progetto, si è svolta una Masterclass dedicata alle ultime innovazioni tecnologiche presenti nel mercato della ristorazione con lo chef Giancarlo Schettini, Maestro di cucina ed Executive chef, che dal 2004 svolge attività professionale nell'Accademia Electrolux Professional, come consulente e formatore in materia di tecnologie avanzate e attrezzatura alberghiera. Sono state illustrate le nuove attrezzature installate, dalle alte prestazioni energetiche, super intuitive e intelligenti, macchine gemelle che comunicano tra loro e lavorano in sinergia offrendo nuove concrete opportunità di gestire in modo ancora più efficiente il sistema cook anch chill e di rigenerazione degli alimenti; abbattitori di temperatura con tecnologie aggiuntive.

Riproduzione autorizzata Licenza Promopress ad uso esclusivo del destinatario Vietato qualsiasi altro uso