



VAL D'AGRI • LAGONEGRESE SENISESE • POLLINO

Lacorazza: serve una soluzione definitiva. Romaniello: pieno sostegno a chi difende diritti elementari

"Effetti devastanti sui servizi"

Mensa ospedaliera di Villa d'Agri, oggi incontro tra sindacati e commissario Maglietta

VILLA D'AGRI - "A distanza di oltre tre mesi dall'incontro in Prefettura tra Azienda Ospedaliera San Carlo, ditta appaltatrice del servizio mensa presso l'Ospedale di Villa d'Agri e delegazione degli addetti al servizio, si ripresenta il problema dei pagamenti degli stessi". A tornare sulla questione è il consigliere regionale del Pd, Piero **Lacorazza**. "Così come già fatto anche in precedenza, ho sollecitato un incontro, in programma nella giornata di domani (oggi, ndr) tra il commissario Rocco Maglietta e rappresentanze sindacali e addetti al servizio mensa, auspicando in una risoluzione definitiva di questa incresciosa vicenda. Non è possibile - conclude Lacorazza - che lavoratori che hanno a che fare con il pubblico, prestino un servizio e non vengono pagati". "L'annuncio dello sciopero dei lavoratori della mensa del-



L'ospedale di Villa d'Agri, Lacorazza e Romaniello



l'ospedale di Villa d'Agri, struttura attestata all'ospedale San Carlo, dopo appena qualche mese dall'ac-

cordo fatto in Prefettura conferma quanto da tempo andiamo affermando che la esternalizzazione dei servi-

zi fatta con gare al massimo ribasso se fanno risparmiare le aziende sanitarie dove si spende e spende in consulenze e alte indennità ai dirigenti, hanno effetti devastanti sui lavoratori e la stessa qualità dei servizi a partire dai pasti".

E' quanto sostenuto invece dal consigliere regionale del Gruppo misto, Giannino **Romaniello**, che continua: "Pieno sostegno ai lavoratori ed al sindacato che difende diritti elementari a differenza di chi ha privilegi e spende risorse per fare solo immagine, piuttosto che far garantire i diritti dei lavoratori". Nei prossimi giorni - afferma infine Giannino Romaniello - chiederò che la quarta Commissione consiliare discuta su quanto si sta verificando in sanità sui servizi, compreso la questione dei due licenziati di 'Fora', azienda che gestisce il servizio di prevenzione oncologica per le donne".

Fogliano dal ministro Galletti per discutere del Parco che sarà



Il ministro Galletti e il direttore del Parco nazionale dell'Appennino Lucano Vincenzo Fogliano

MARSICO N. - Il ministro dell'ambiente Gianluca Galletti, ha ricevuto nei giorni scorsi il direttore del Parco Nazionale dell'Appennino Lucano Vincenzo Fogliano. L'incontro, tenutosi presso il ministero, ha rappresentato l'occasione per fare il punto sulle tematiche inerenti la gestione della biodiversità dell'area Parco, a partire dal grande patrimonio di natura che la caratterizza e che necessita di strategie di rete con gli altri parchi nazionali e con il sistema delle aree protette. L'occasione è servita anche a fare il punto sui progetti che il Parco sta attuando in osservanza della direttiva ministeriale sulla biodiversità.

Il direttore Fogliano ha affrontato col ministro anche le problematiche inerenti la tutela dell'area del Parco dell'Appennino Lucano, che insiste su un territorio sottoposto a molteplici sfide, informandolo circa le azioni di potenziamento poste in essere per la salvaguardia dell'ambiente, in collaborazione con il Ctea, al quale proprio in questi giorni sono state consegnate 6 auto per l'esplicitamento del servizio.

San Severino da oggi in vetrina Il Pollino lucano a Casa Sanremo

SAN SEVERINO L. - Il sindaco di San Severino Lucano, Franco Fiore, a Casa Sanremo per presentare e promuovere le bellezze e le peculiarità dei comuni di San Severino Lucano e del Parco Nazionale del Pollino. In concomitanza con il Festival delle canzoni italiana, anche quest'anno, ogni giorno Casa Sanremo dedica ai territori italiani uno spazio di promozione turistico, culturale ed enogastronomico. Un momento firmato da Chef provenienti dai territori italiani, per raccontare attraverso la presentazione di ricette e tipicità, i punti di forza di un prodotto, di un territorio, la sua cultura e la tradizione.

Viaggi enogastronomici attraverso il raccon-

to di ricette e sue metodologie di esecuzione, un simposio di gusti, profumi e sapori per affascinare il pubblico suggerendogli itinerari turistici per le future vacanze. Ogni giorno "L'Italia in vetrina. Viva Sanremo", il talk condotto da Cataldo Calabretta e Roberta Morise con ospiti e interviste che racconteranno le serate del Festival e le attività



della Casa e con Fofò Ferriere che affiancherà gli chef in un viaggio di sapori, sparsi per l'Italia. Il sindaco Fiore, l'assessore alla cultura Nicola Gallicchio, il presidente della Proloco e il consiglier-

re comunale di San Severino Lucano Rosario La Sala e Giacomo Chiarelli e il cuoco Paolo Infantino di Tricarico, presenteranno bellezze e tipicità, gusto e prelibatezze dei paesi arroccati sul Polli-

no. A Casa Sanremo dice Fiore "Vogliamo far conoscere le nostre peculiarità e quelle dei paesi del Parco del Pollino, sia a livello nazionale che internazionale. Abbiamo delle bellezze naturalistiche che sono altamente significative, tante biodiversità sia nel mondo vegetale che in quello animale, oltre a tante tipicità nel mondo agricolo che carat-

terizzano il territorio, abbiamo, poi, percorsi naturalistici ma anche religiosi e culturali offriamo la possibilità di praticare tante attività sportive outdoor che permettono un contatto diretto con la natura, tutto va fatto conoscere perché nostro obiettivo è incrementare il turismo. Quale occasione meglio di questa offerta da Casa Sanremo?".

Castelluccio Superiore lancia il prodotto Pat "Salsiccia di fegato"

CASTELLUCCIO SUP. - Si avvicina a Castelluccio Superiore l'appuntamento di sabato 10 febbraio a cura della Pro Loco da poco rinnovata. La tavola rotonda nella sala consiliare, alle ore 15, sarà l'occasione per lanciare il Prodotto agroalimentare tradizionale (Pat) "La salsiccia di fegato". Dopo i saluti del vice-

sindaco Ruggiero e quelli del presidente del Parco del Pollino, Pappaterra e della Pro Loco, Cavallaro attesi gli interventi di Domenico Cerbino (Alsia), De Luca (direttore U.O. veterinaria Asp), Salvatore Zullo dell'Istituto alberghiero di Maratea e Annibale Formica (presidente comunità del cibo Pollino-Lagonegrese).

Conclusioni affidate all'assessore regionale Braia. Dalle 18 in piazza Plebiscito la dimostrazione della lavorazione della salsiccia, la degustazione e la visita negli stand con tanto di rappresentazione carnevalesca dei mesi dell'anno e la serata musicale con panini a base di salsiccia e prosciutto.